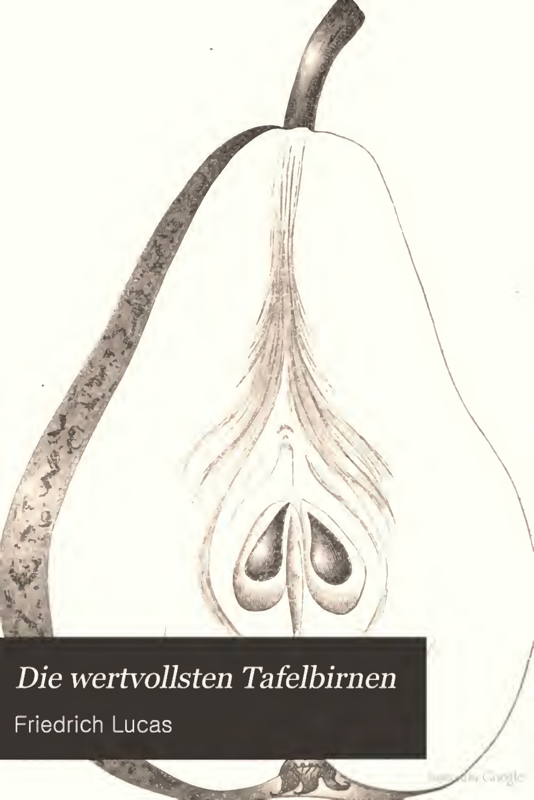


Die wertvollsten Tafelbirnen

Friedrich Lucas

Die wertvollsten

Tafeläpfel und Tafelbirnen.

Zweiter Band: Tafelbirnen.

Die wertvollsten

Tafeläpfel und Tafelbirnen

mit Angabe

ihrer charakteristischen Merkmale, ihrer Verwertung

und

der Kultur des Baumes.

Von

Fr. Lucas,

Direktor des Pomologischen Instituts in Reutlingen; zur Zeit Geschäftsführer des Deutschen Pomologenvereins.

Zweiter Band: Tafelbirnen.



Stuttgart 1894.

Verlag von Eugen Ulmer.

Die wertvollsten

Tafelbirnen.

Eine Auswahl von hundert Früchten

zusammengestellt

unter Berücksichtigung der von dem Deutschen Pomologen-Verein empfohlenen Sorten.

Von

Fr. Lucas,

Direktor des Pomologischen Instituts in Reutlingen; zur Zeit Geschäftsführer des Deutschen Pomologenvereins.

Mit 132 in den Text gedruckten Holzschnitten.

Zugleich dritte, vollständig umgearbeitete und mit neuen Abbildungen versehene Auflage von „Fr. Lucas, Die besten Tafelbirnen".

Stuttgart 1894.

Verlag von Eugen Ulmer.

Hofbuchdruckerei Greiner & Pfeiffer in Stuttgart.

Vorwort zur 1. bis 3. Auflage.

Der ersten Auflage dieses Buches lag das im Jahre 1863 erschienene französische Schriftchen: „Les bonnes poires“, von Charles Baltet in Troyes, zu Grunde. Diese erste Auflage erschien 1863 unter dem Titel „Auswahl wertvoller Birnsorten“ und war eine freie Uebersetzung des oben angegebenen Buches, wozu mir mein früherer Lehrmeister, Charles Baltet, einer der hervorragendsten Männer auf dem Gebiete des Obstbaues, nicht nur sehr gerne die Erlaubnis erteilte, sondern brieflich noch zahlreiche Notizen und Ergänzungen gab. Schon im Jahre 1871 war eine neue Auflage notwendig, und erschien solche in ziemlich veränderter Form unter dem Titel: „Die besten Tafelbirnen“, die allgemein günstige Aufnahme fand.

Seit Jahren ist auch diese wiederum im Buchhandel vergriffen; Mangel an Zeit und teilweise auch der Mangel an guten Abbildungen, besonders von einzelnen neueren, sehr wertvollen Sorten, verhinderten das frühere Erscheinen der dritten Auflage.

Meinem Wunsche, das Buch gänzlich umzuarbeiten und ganz neue Abbildungen zu geben, kam der Verleger opferwillig nach, und so haben wir heute nunmehr ein ganz neues Werk von mehr als der doppelten Seitenzahl vor uns liegen, das sich in seiner ganzen Anlage dem ersten Bande: „Die wertvollsten Tafeläpfel“ anschließt, und bitte ich deshalb auch das Vorwort zu diesem zu beachten.

Die Beschreibungen wurden präziser gefaßt und durch die Mitaufführung der Merkmale des Kelches, des Stieles u. s. w. vervollkommnet und somit das Ganze weitaus inhaltsreicher gemacht. Jeder Beschreibung sind Angaben über den Wuchs des Baumes, den Schnitt, die Tragbarkeit, Verwertungsart der Früchte u. s. w. beigefügt, so daß das Buch bei der sorgfältigen Auswahl der Sorten sich wohl wieder zahlreiche Freunde erringen wird.

Um aber die Auswahl unter diesen 92 edlen Tafel- und 8 Zierfrüchten noch zu erleichtern, habe ich, wie in dem ersten Band über die Tafeläpfel, *kleinere Sortimente* für die verschiedensten Verhältnisse passend zusammengestellt und hoffe dadurch vielfachen Wünschen entgegen zu kommen; auch ist, wie gleichfalls im ersten Bande, auf der zweiten Seite der Sortenbeschreibungen stets ein *kleiner Raum für Notizen aller Art* frei geblieben, der vielen Gartenfreunden willkommen sein dürfte.

So hoffe ich denn, daß auch diese völlig umgearbeitete dritte Auflage ihren Zweck: nur wirklich gute, nach allen Richtungen hin empfehlenswerte Sorten verbreiten zu helfen, nicht verfehlen werde, und bitte um freundliche Aufnahme und wohlwollende Beurteilung des Buches.

Pomol. Institut Reutlingen
im November 1893.

Fr. Lucas.

Anmerkung. Die in dieser Schrift angeführten Obstsorten sind in Edelreisern aus dem hiesigen Obstmuttergarten echt zu erhalten und zwar die einzelne Sorte mit 15 Pfennig und das ganze Sortiment der 100 Sorten zu 8 Mark berechnet.

Von den meisten Sorten sind auch in den Baumschulen des Instituts stets Exemplare als Hoch- und Zwergstämme, Pyramiden, Spaliere u. s. w. vorrätig und wird in dieser Hinsicht auf das jährlich erscheinende beschreibende Verzeichnis der vorhandenen Obstbäume u. s. w. verwiesen.

Inhaltsübersicht.

Die Kultur des Birnbaums.

Seite
I. Boden, Klima, Unterlagen 1
1) Der Birnbaum als freistehender Baum 1
2) Der Birnbaum an der Wand 2
3) Erziehung neuer Sorten und Vermehrung des Birnbaums 3
4) Veredelung auf Wildlinge 3
5) Veredelung auf Quitte 4
II. Erziehungsformen des Birnbaums 5
1) Der Hochstamm 6
2) Die Pyramide 8
3) Der Spindelbaum (Fuseau) 9
4) Die Becherform 11
5) Die Palmette 12
6) Die Verrier-Palmette 13
7) Das Fächer-Spalier 14
8) Der Cordon oder die Guirlande 15
III. Pflanzung des Birnbaums 17
IV. Schnitt des Birnbaums 19
V. Mittel zur Erlangung der Fruchtbarkeit 23
VI. Mittel zur Erlangung recht vollkommener Früchte 24
VII. Ernte der Früchte 26
VIII. Überwinterung der Früchte 27
IX. Krankheiten des Birnbaums und demselben schädliche Insekten und andere Tiere 28
X. Verjüngung alter Formbäume 30

Auswahl von 100 der wertvollsten Birnsorten für die Tafel und zur Tafelzierde.

Erläuternde Bemerkungen 33
1) Die 15 Familien des natürlichen Systems 33
2) Das künstliche oder Formensystem 34

Seite
Übersichts-Verzeichnis der empfohlenen und beschriebenen 100 Birnsorten . . 37
Zusamenstellung verschiedener kleinerer Birnsortimente 41
Beschreibung von 100 der wertvollsten Tafelbirnen nach der Reifezeit geordnet 43
A. Tafelfrüchte Nr. 1—92 45
B. Früchte zur Tafelzierde Nr. 93— 100 229
Alphabetisches Verzeichnis der beschriebenen Birnsorten 245

Die Kultur des Birnbaumes.

I. Boden, Klima, Unterlagen.

Der Birnbaum liebt einen guten, kräftigen und tiefgründigen Boden. Die magern Böden sind seinem Gedeihen nicht förderlich; zu nasse Böden schaden den edlern Früchten. Gute, milde Lehmböden, sandige Thonböden, fette Sandböden, Basaltböden, humusreiche Kalkböden, im allgemeinen alle etwas warme Erdarten sagen dem Birnbaume zu, jedoch immer nur unter der Bedingung, daß der Boden genügend nahrhaft, tiefgründig und die Unterlage durchlassend sei.

Ist der Untergrund für das Wachstum ungünstig, so vermeide man die Umarbeitung desselben; es genügt in diesem Falle, die obere Schichte durch Düngung und Auffüllung von gutem Boden zu verbessern. — Wir werden später diejenigen Bodenarten anführen, welche der auf Wildling oder Quitte veredelte Birnbaum besonders liebt, sowie die besonderen Düngerarten, die einer jeden dieser Unterlagen besonders zuträglich sind. Frischer Dünger, sowie schnell verwesende Substanzen dürfen nie direkt beim Pflanzen der Bäume verwandt werden; es ist notwendig, daß derartige Bestandteile vor der Pflanzung gehörig verwest und verfault sind, indem sonst dadurch den Wurzeln Schaden erwachsen würde.

Alle in Verwesung begriffenen Dungstoffe sollten erst kompostiert und dann, wenn zu Erde geworden, verwendet werden; ihre Wirkung ist hernach eine ganz direkte und verursacht nie Schaden.

Die Nähe von Wasser (Fluß, See) hat, wie man schon häufig beobachtete, einen günstigen Einfluß auf die Fruchtbarkeit des Birnbaumes.

1. Der Birnbaum als freistehender Baum.

Der Birnbaum liebt ein gemäßigt warmes Klima; er gedeiht in südlicheren Gegenden, wie z. B. im südlichen Frankreich, nicht mehr gut; schon an einigen Stellen der Küste des mittelländischen Meeres, sowie in Algerien werden die Blätter bräunlich und vertrocknen unter dem Einflusse des Sirocco und der zu starken Ausdünstung. Auf der andern Seite sind die kalten und beständigen Nebel Englands, die Nähe der Eisfelder im nördlichen Europa bedeutende Hindernisse für das Gedeihen der edleren Varie-

täten dieses Obstbaumes. Demnach muß der Birnbaum in heißen Gegenden an nördliche Abhänge und Hochebenen gebracht werden, wo die Luft freien Zutritt hat, in kältern Gegenden aber auf südliche Abhänge, oder in muldenförmige Thäler, wo die Luft genügend erwärmt wird. In Ebenen und Thälern pflanze man ziemlich hoch, um stehendes Grundwasser nicht fürchten zu müssen; aber doch nicht so hoch, damit auf eine solche Weise die Wurzeln der Bäume durch die kalte Luft zu leiden haben.

In den gemäßigten Gegenden Frankreichs und Deutschlands, die dem Birnbaume so günstig sind, schaden demselben oft diejenigen Lagen, welche einem schnellen Witterungswechsel im Frühjahre und oft wiederkehrenden Spätfrösten ausgesetzt sind. Diese letztern bewirken das Abfallen der Blüten und zerstören die Früchte in ihrer ersten Entwicklung. Solche ungünstige Verhältnisse bedingen die Errichtung von Mauern und Schutzvorrichtungen. In Gegenden, die viel von Windstößen zu leiden haben, fallen die Früchte leicht vor ihrer Reife ab.

In starken Stürmen ausgesetzten Gegenden empfiehlt es sich, anstatt Hochstämme halbhochstämmige Bäume zu pflanzen. Zum Glück finden sich solche Lagen nur selten in unsern Gärten und Obstgärten. Man kann behaupten, daß die klimatischen Verhältnisse von Süddeutschland, sowie die der mildern Lagen Norddeutschlands, für den Birnbaum meist sehr günstig sind.

2. Der Birnbaum an der Wand.

Das Spalier bietet der Blüte Schutz und sichert die Befruchtung.

Je nach Lage und Gegend kann man den Birnbaum an Spaliere nach allen vier Himmelsgegenden anpflanzen.

In den wärmeren Lagen des südlichen Frankreichs und südlichen Deutschlands würden die Spaliere an nach Süden gerichteten Mauern zu heiß stehen, dagegen würde in den feuchten und nördl. Gegenden ein nach Norden liegendes Spalier der normalen Entwicklung eines Baumes ungünstig sein. Demnach ist ein trockener Boden in einer rein südlichen Lage ebenso ungünstig, wie ein kalter, nasser Boden in einer nördlichen Lage. Umgekehrt wird ein kühler und etwas feuchter Boden in warmen Lagen, sowie ein warmer Boden in kalten Lagen das Ungünstige des betreffenden Klimas ausgleichen können.

Osten und Südosten sind die vorzüglichsten Lagen für Birnspaliere im allgemeinen; südliche sind für Winterbirnen sehr zu empfehlen, während südwestliche und westliche mehr für Sommer- und Herbstfrüchte zweckmäßig sind.

Die gewürzten und buntgefärbten Sommerbirnen verlangen eine sonnige Lage, und nur solchen, die mehlig oder schnell teig werden, sagt diese Lage nicht zu. Die Herbst- und Winterbirnen, die bald nach der Ernte im Obsthause zeitigen, sind in dieser Hinsicht weniger empfindlich; diejenigen Sorten aber, deren Reife erst im tiefen Winter eintritt, dann die, deren Schale sehr dick ist, bedürfen der Sonnenstrahlen, um zu ihrer vollen Entwicklung zu kommen. In sonnigen Lagen verschwindet oder vermindert sich wenigstens der so manchen dieser Sorten eigene herbe Geschmack.

Für die Nordseite eines Spaliers eignen sich robuste, starkwachsende und fruchtbare Sorten, deren Früchte saftreich, wenig parfümiert oder gewürzt sind, ebenso auch Kochbirnen.

In südlichen Gegenden sind Spaliere, welche an der südlichen Seite angepflanzt sind, der Gelbsucht der Blätter und dem Absterben einzelner Äste infolge des Mangels an Säften häufig ausgesetzt. Sorten, deren Früchte dem Aufspringen ausgesetzt sind, dürfen in der Regel nicht auf die Westseite eines Spaliers angepflanzt werden.

3. Erziehung neuer Sorten und Vermehrung des Birnbaumes.

Will man neue Varietäten von Birnen erziehen, so genügt es, von der nächsten besten Birnsorte Kerne auszusäen; um jedoch die Aussicht, einen günstigen Erfolg zu erlangen, zu vermehren, wähle man die schönsten Kerne der edelsten Früchte. Gleich nach der Reife der Früchte werden die Kerne gesäet; meistens stratifiziert (einschlagen) man sie in Sand, in Töpfe, Schüsseln oder Kistchen, oder man sät sie sofort in einen lockern, guten Boden und bedeckt die Kerne 1 cm hoch mit Erde.

Sobald die Pflanzen ein Jahr alt sind, werden sie herausgenommen und pikiert (verpflanzt). Dieses Verpflanzen wiederholt man alle 2—3 Jahre, um auf diese Art den Fruchtansatz zu beschleunigen.

Man erhält auf diese Weise allerlei Varietäten von größerer oder geringerer Güte; man soll indessen sorgfältig prüfen, ob sich die Anzucht einer solchen lohnt, denn wir sind schon sehr reich an guten Birnsorten.

Will man eine Birnsorte weiter verpflanzen, so veredelt man sie 1) auf Birnwildlinge, d. h. auf Birnpflanzen, die man auf die Weise erhalten hat, welche wir oben beschrieben haben, indem die Kerne einer Birne gesäet werden; 2) auf Quitten; die Quittensetzlinge erhält man durch Stecklinge oder Ableger. Die Quitten müssen nahe am Boden veredelt werden, ebenso die Birnenwildlinge, am besten durch Okulation im Monat August, jedoch nehmen dieselben die Reiserveredelungen als: Okulieren, Pfropfen, Sattelschäften, Kopulieren, Ablaktieren &c. gut an.

Ausnahmsweise wird der Birnbaum auf Weißdorn veredelt.

4. Veredelung auf Wildlinge.

Die Wildlinge eignen sich zur Veredelung aller Birnsorten.

Der Birnwildling liebt einen humosen, tiefgründigen Boden, der ihm erlaubt, mit seinen Pfahlwurzeln in die Tiefe zu dringen. Er zieht einen etwas festeren einem zu lockeren Boden vor, anders verhält es sich, wenn derselbe kühl wäre und einen durchlassenden Untergrund hätte. Ein magerer und flacher Untergrund sagt ihm nicht zu; Kieselböden und Kalkböden schaden ihm weniger.

Im allgemeinen ist dem Birnbaum Trockenheit viel weniger nachteilig, als andauernde Nässe.

Die Düngungsmittel, deren derselbe bei magerem Boden bedarf, sind:

Lehmerde, Rasen, Bauschutt, Poudrette, leichter verrotteter Mist, schlammiger Sand 2c.

Der auf Wildling veredelte Birnbaum ist kräftiger, weniger empfindlich, als der auf jeder andern Unterlage. Wenn auch die Fruchtbildung eine langsamere ist, so ist die Dauer des Baumes dafür eine viel längere. In seinem spätern Alter behält er gleichwohl seine Kraft, spendet reichliche Früchte und wird oft über hundert Jahre alt, wenn Lage und Boden ihm günstig sind; ja auf guten Standorten erreicht er oft sogar ein Alter bis zu 150 Jahren.

Der Birnbaum, auf Wildling veredelt, eignet sich zu großen Formen und bildet oft eichengroße Bäume. Er ist unbezahlbar in Obstgärten, sowie für Straßenanpflanzungen.

Es ist unzweifelhaft, daß der Baum, auf dieser Unterlage gezogen, dem Erzieher den größten Nutzen abwirft.

5. Veredelung auf Quitte.

Der auf Quitte veredelte Birnbaum ist weniger kräftig, als der auf Wildling veredelte; er trägt aber eher Früchte. Dieselben werden vollkommener und schöner im Kolorit und öfters auch feiner im Geschmack, was bei den auf Wildling veredelten Bäumen erst nach einem gewissen Alter der Fall ist, d. h. wenn mehrere Jahre Fruchterzeugung seinen Holztrieb etwas gemäßigt haben.

Nicht alle Birnsorten lassen sich aber auf Quitte veredeln. Diejenigen, die nicht gedeihen wollen, müssen auf eine Zwischenunterlage veredelt werden. Dieselbe muß aus einer gerne auf Quitte wachsenden, starktriebigen Birnsorte bestehen, auf welche dann später die gewünschte Sorte aufokuliert werden kann.

Der auf Quitte veredelte Birnbaum liebt einen frischen und feuchten Boden, wie gute sandige Aluvialböden und rötliche Mergelbodenarten; im allgemeinen sagen demselben fast alle etwas fette und bündige, aber nicht zu schwere und kalte Böden zu. Sehr poröse Erdarten sind dem Birnbaum auf Quitte nicht zuträglich, außer wenn die Feuchtigkeitzufuhr eine reichliche ist.

Man kann übrigens solche Böden mit fetten und frischen Substanzen verbessern, wie z. B. mit Straßenkot, Schlammerde, verwestem Rasen, Wollabfällen, Kuhmist, Stallkehricht, animalischen und vegetabilischen Überresten, mit alter verfaulter Lohe u. s. f.

Ein auf Quitte kümmerlich wachsender Baum kann dadurch einen neuen Trieb erhalten, daß man an seiner Veredelungsstelle Längseinschnitte macht. Diese Stelle wird nach gemachter Operation (Fig. 1) mit einer guten, nahrhaften Erde oder Kompost bedeckt, wonach sich in den meisten Fällen neue Wurzeln bilden, die dem Baum neues Leben geben.

Man nennt dieses Verfahren Freimachen oder Affranchieren und erreicht dadurch, daß sich vielfach an der Edelstelle Wurzeln bilden, worauf dann ein neues kräftiges Wachstum eintritt.

Die Quitte eignet sich weniger zur Anpflanzung an Abhängen, ebenso nicht für Orte, die viel von starken Winden zu leiden haben, auch sind sehr heiße Lagen für schwachtreibende oder zu fruchtbare auf Quitte veredelte Birnsorten nicht geeignet.

Außerdem ist die Lebensdauer des Birnbaumes auf Quitte viel geringer, als diejenige des auf Wildling veredelten. Wenn beide in einem Garten gedeihen, dann werden sie abwechselnd gepflanzt. Man erntet auf diese Art sehr frühzeitig Früchte und die Zukunft der Pflanze ist dadurch gesichert, daß, wenn die auf Quitte veredelten Bäume ziemlich abgetragen haben, die auf Wildling veredelten erst recht in Ertrag kommen.

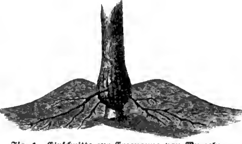


Fig. 1. Einschnitte zur Erzeugung von Wurzeln.

Der auf Quitte veredelte Birnbaum belohnt durch seine frühe Tragbarkeit den Pflanzer vollständig, während der Erfolg des auf Wildling veredelten häufig erst den Nachkommen zu gute kommt.

II. Erziehungsformen des Birnbaumes.

Unter Form eines Baumes versteht man die Gestalt, welche derselbe mit allen seinen Teilen bildet.

Der Zweck der Formierung aber besteht darin, die Kräfte des Baumes ins Gleichgewicht zu bringen und dessen Fruchtbarkeit zu sichern.

Der Birnbaum im allgemeinen hat keine bestimmt ausgesprochene natürliche Form; wenngleich eine große Zahl von Sorten schön pyramidal wächst, so giebt es doch auch viele mit breitgehenden oder gar herabhängenden Ästen. Es liegt daher viel in der Hand des Baumzüchters, dem Baum eine hübsche Form zu geben.

Eine gute Form soll folgende Bedingungen erfüllen helfen:

1) freudiges und gesundes Wachstum des Baumes;
2) rege Fruchtbarkeit;
3) durch entsprechende Behandlung ein richtiges Verhältnis zwischen Holzwachstum und Fruchtbarkeit;
4) eine gute Ausnützung des den Spalierbäumen zugemessenen Raumes.

Diejenigen Formen, welche wir nachstehend anführen, entsprechen diesen Anforderungen. Sie zerfallen in zwei Abteilungen: Die rundliche Form, wo die Äste strahlenförmig um den Stamm herumstehen, wie zum Beispiel bei den Pyramiden, und die nach zwei Seiten sich ausbreitenden Formen, Spaliere genannt.

Die rundlichen oder buschigen Formen, vorzüglich für freistehende Bäume bestimmt, werden eingeteilt in Kegelformen oder Pyramiden, Buschformen, Kesselformen; ferner gehören auch die Hochstämme und Halbhochstämme hierher.

Die auseinandergehenden Formen, bei welchen alle Äste besser dem Lichte und der Sonne ausgesetzt sind, werden gemeiniglich als Wandspaliere und Gegenspaliere (freistehende Spalierformen) angewandt. Sie umfassen die Palmetten, Armleuchter, Fächer und Kordons.

Der Bau des Baumes teilt sich in Hochstamm, Halbhochstamm und Zwergstamm.

Bei den Hochstämmen beginnt das Astwerk 2 m über dem Boden auf einem nackten Stamme; bei dem Halbhochstamme ist der Stamm 1,20 bis 1,50 m hoch; bei den Zwergstämmen fangen die Äste gewöhnlich 30 cm über dem Boden an.

Wie auch die Form oder Kulturmethode sein mag, so besteht das Astwerk immer aus einfachen oder einzelnen aus dem Astring hervortretenden Ästen, welche auf ihrer ganzen Länge mit Fruchtholz versehen sein müssen.

Der Ast entsteht aus einem Auge, welches entweder direkt am Stamme sitzt, oder durch Veredelung dorthin gebracht ist.

Die unteren Äste eines Baumes müssen stets stärker sein, als diejenigen, welche dem Gipfel nahe sind.

Der ganze Bau eines Baumes soll der Luft so viel wie möglich freien Durchzug, sowie dem Licht volle Einwirkung gestatten. Der Zwischenraum innerhalb zweier Äste soll durchschnittlich 20—30 cm betragen.

Um vollständige Regelmäßigkeit in der Form eines Baumes zu erhalten, wendet man das Formieren der Äste mittelst dünner Stäbe (Richtstäbchen) an. Das Formieren nennt man die Befestigung der Formäste an einzelne Richtstäbe oder an ganze Gitterspaliere; man kann dies entweder gleich beim Schnitt oder vor der Beendigung des ersten Triebes vornehmen.

Die Zweige der freistehenden Formen haben dieses künstliche Formieren weniger nötig, und nur zu starke oder zu schwache Äste, welche den ihnen vorgeschriebenen Platz nicht ausfüllen, werden durch Richtstäbe und dergleichen an die für sie bestimmte Stelle gebracht und darin erhalten.

Die Spalierformen bedürfen eines so einfach wie möglich angefertigten Gitterwerkes, entweder aus galvanisiertem Eisendraht, oder aus imprägniertem Holze.

1. Der Hochstamm.

Der Birnhochstamm besteht aus einem etwa 2 m hohen Stamme und der sich darüber befindlichen Krone.

Man veredelt ihn auf Wildling, dicht über der Erde; man kann ihn übrigens auch erst in der Kronenhöhe auf einen robusten und kräftigen Wildling veredeln. Dieses Verfahren wird bei schwachtriebigen Sorten vorgenommen.

Die Krone wird entweder sich selbst überlassen, oder zu Pyramiden- und Becherformen gebildet. Die gewöhnliche, natürliche Form ist für schwach wachsende Sorten, wie auch für weniger fruchtbare die beste.

Die pyramidale oder kegelförmige Form des Hochstammes paßt für Sorten, welche sich von Natur durch ihre Aststellung dazu am besten

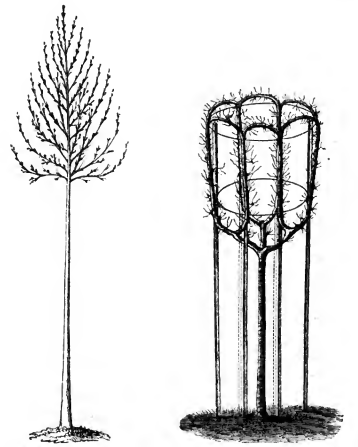


Fig. 2. Pyramidaler Hochstamm. Fig. 3. Hochstämmiger Kessel- oder Becherbaum, durch Ablaktieren zum Abschluß gebracht.

eignen, und für solche Bäume, deren Zweige gleichmäßig um den Stamm herum verteilt sind (Fig. 2).

Die Becher- oder Kesselform (Fig. 3) ist für diejenigen Sorten geeignet, die sich sehr unregelmäßig verzweigen und für sehr fruchtbare oder in geschützten Lagen stehende Bäume. Außerdem werden stark wachsende, auf Quitte veredelte Bäume gern in dieser Form gezogen.

Als Hochstamm zieht man starkwüchsige, fruchtbare Sorten, deren Früchte fest am Baume halten, und vermeidet deshalb zu großfrüchtige Sorten.

Diese Form ist notwendig für die Bäume in Baumgärten, an Wegen und an Straßen, oder auf Äcker, die landwirtschaftlich benutzt werden.

Es ist ratsam, jährlich oder alle 2 Jahre von dem Holze wegzunehmen, das im Astwerk zu dicht steht, oder welches unfruchtbar geworden ist.

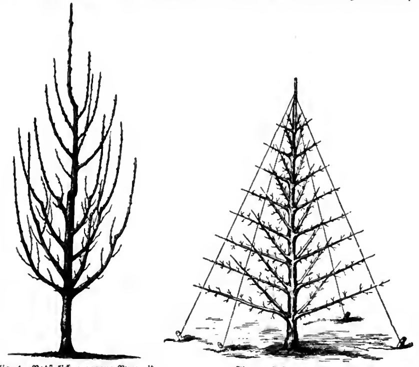


Fig. 4. Natürlich erzogene Pyramide. Fig. 5. Flügelpyramide.

Ausnahmsweise wird auch für manche sehr starktreibende Sorten die Quitte als Unterlage für Hochstämme angewendet.

Diese auf Quitte veredelten Birnbäume müssen stets unter Schnitt gehalten werden; sie werden nur in geschützten Lagen und in sehr fruchtbaren und mäßig feuchten Böden gedeihen, und selbst dort kein hohes Alter erreichen. In den Gärten bei Bozen finden sich zahlreiche Hochstämme der Virgouleuse auf Quitten veredelt.

2. Die Pyramide.

Eine Pyramide nennt man in der Baumzucht einen Baum mit senkrechtem Stamm, welcher seiner ganzen Länge nach von Ästen regelmäßig um=

geben ist. Er muß die Form eines Kegels, oder wenn solcher oben abgestumpft ist, eine verlängert eiförmige Gestalt haben (Fig. 4).

Fast alle Birnsorten gedeihen in dieser Form und tragen gern Früchte; nur solche Sorten mit hängenden Ästen eignen sich schlecht zu Pyramiden, z. B. Marie Louise, Krummholzbirn (Arbre courbé), Amanlis' Butterbirn. Sollten derartige Sorten trotzdem als Pyramide gezogen werden, so empfiehlt sich in diesem Falle die Anwendung der Flügelpyramide.

Wenig günstige Lagen für Pyramiden sind eingeschlossene, schattige, in der Nähe von großen Bäumen oder hohen Gebäuden befindliche Plätze.

Man hat als Norm für die Pyramide bestimmt, daß die Basis derselben einen Durchmesser haben soll, welcher dem Dritteil der Höhe gleichkommt. Aber nichts nötigt uns, diese Regel stets festzuhalten. Um den Nachteilen der Pyramidenform, Mangel an Luft, Unregelmäßigkeit der Äste, vorzubeugen, hat man **Flügelpyramiden** (Fig. 5) von 3, 4, 5—6 Flügeln konstruiert. (Über diese schöne Pyramidenform vgl. Lucas, Baumschnitt. 6. Aufl. S. 144 ff.)

Die **Armleuchterpyramide**, eine Unterart der gewöhnlichen, ist sehr praktisch, da Luft und Licht zu allen Ästen Zutritt haben.

3. Der Spindelbaum (Fuseau).

Fig. 6. Spindelbaum.

Der Spindelbaum oder Fuseau ist eine schmale, oft cylindrische Pyramide. Der Stamm ist von unten bis oben mit kleinen, kurzen Ästen umgeben, welche verzweigt sind und Fruchtruten und Fruchtspieße tragen. Gewisse Sorten eignen sich von Natur aus gut für diese Form, daher wähle man sie z. B. für Arembergs Kolmar u. s. w. (Fig. 6).

Die Säulenpyramide nimmt wenig Raum im Garten ein; sie wirft

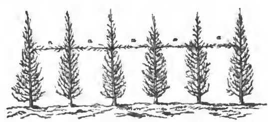


Fig. 7. Durch Ablaktieren der Zweige untereinander verbundene Spindelbäume.

auf ihre Umgebung weniger Schatten und ihre Fruchthölzer erhalten mehr Sonnenlicht als bei der gewöhnlichen Pyramide.

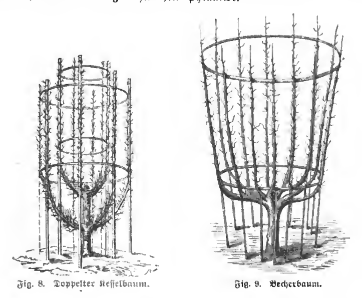


Fig. 8. Doppelter Kesselbaum. Fig. 9. Becherbaum.

Allerdings bietet der Spindelbaum dem Winde weniger Widerstand dar, hauptsächlich dann, wenn er auf Quitte veredelt ist; man kann jedoch in

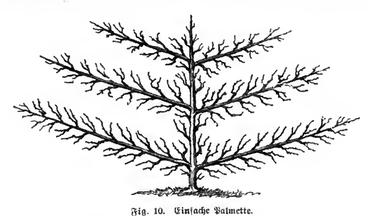


Fig. 10. Einfache Palmette.

einer Pflanzung von Spindelbäumen letztere dadurch schützen, daß man sie mit Pfählen versieht, oder in gewissen Höhen Querdrähte durchlaufen läßt, und sie auf diese Art mit einander verbindet. Ja man kann selbst in manchen Fällen

den Gipfel des einen Baumes in den des andern einveredeln, und dadurch aus einer Pflanzung ein zusammenhängendes Ganzes bilden, was einen ganz hübschen Anblick gewährt (Fig. 7).

Diese Zusammenveredelung ist übrigens auch bei andern Formen möglich, wenn die Bäume in Linien oder in Gruppen zusammenstehen.

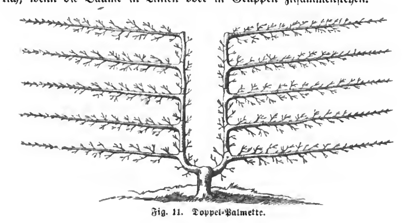


Fig. 11. Doppel-Palmette.

4. Die Becherform

ist eine der gefälligsten Formen, die in vielen Abwechselungen in unseren Gärten vorkommt. In den hier beigefügten Figuren 8 u. 9 haben wir zwei der

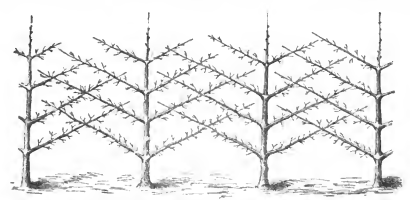


Fig. 12. Freistehende Spalierwand, aus sich kreuzenden Einfachen Palmetten gebildet.

hübschesten Arten wiedergegeben. Fig. 8 der doppelte Kesselbaum, Fig. 9 der Becherbaum. Die Heranbildung dieser Formen ist nicht schwierig, und verweisen wir wegen derselben auf unsere Schrift: Der Baumschnitt, 6. Auflage, Seite 154.

Die Becherform widersteht den Windstößen und erleichtert die Errichtung eines Schutzmittels gegen Witterungseinflüsse.

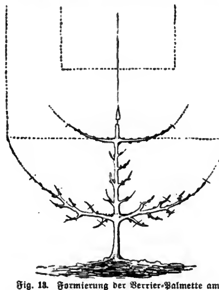


Fig. 13. Formierung der Verrier-Palmette am bleibenden Standorte.

Im allgemeinen eignet sich diese Form besser für Birnbäume, welche auf Quitte als auf Wildling veredelt sind.

5. Die Palmette.

Eine Palmette kann bestehen aus einem senkrechten Stamm, einfache Palmette (Fig. 10) oder aus zwei solchen Stämmen, Doppelpalmette (Fig. 11).

Ihre Äste können entweder wagerecht, oder in schiefer Richtung angeheftet werden.

Die Etagen müssen symmetrisch gehalten und gleich weit voneinander entfernt sein; jedes Jahr wird der Baum durch eine Etage vermehrt, und wird hierzu über gut gestellten Augen geschnitten (Fig. 11). Sobald der Hauptleitzweig (Stammtrieb) seine vollständige Höhe erreicht hat und keine neue Etage mehr gebildet werden kann, wird derselbe dicht über der obersten Etage herausgeschnitten.

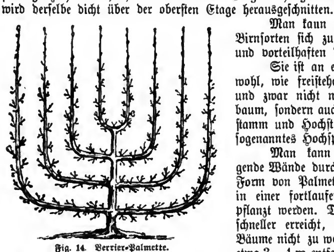


Fig. 14. Verrier-Palmette.

Man kann sagen, daß alle Birnsorten sich zu dieser schönen und vorteilhaften Form eignen.

Sie ist an einer Mauer sowohl, wie freistehend anwendbar, und zwar nicht nur als Zwergbaum, sondern auch als Halbhochstamm und Hochstamm, also als sogenanntes Hochspalier.

Man kann zusammenhängende Wände durch Birnbäume in Form von Palmetten bilden, die in einer fortlaufenden Linie gepflanzt werden. Das Resultat ist schneller erreicht, wenn man die Bäume nicht zu weit voneinander, etwa 3—4 m entfernt, pflanzt und die Äste des einen mit denen des andern kreuzt (Fig. 12). Auf diese Art wird, wenn die einzelnen Bäume auch nicht ganz gleichmäßig im Trieb sind,

eine allgemeine Symmetrie hergestellt. — Der Schnitt ist bei solchen Hecken, wenn sie vollendet sind, höchst einfach.

Palmetten auf Quitte mit nur zwei oder drei Etagen beanspruchen wenig Raum, und neigen sich sehr bald zur Fruchtbarkeit. Die Bäume werden ziemlich dicht aneinander gepflanzt (1 m, 1,60 m und 2 m). Die Zweige kreuzen sich sehr früh und es bilden sich hierdurch verschobene Quadrate. An den Kreuzungsstellen werden dieselben mit Weiden zusammengebunden und stützen sich auf diese Art gegenseitig.

Es ist dies eine der vorteilhaftesten Einrichtungen bei freistehenden Anpflanzungen zur Umfriedigung von Wegen, zur Einfassung ganzer Quadrate ꝛc. ꝛc. Die Form ist leicht auszuführen, sehr fruchtbar, und leistet den starken Winden guten Widerstand.

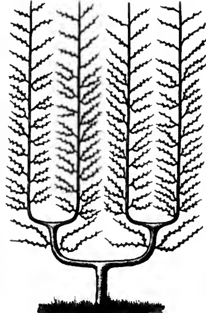


Fig. 15. Armleuchter-Palmette.

6. Die Verrier-Palmette.

Nachdem sich gezeigt, daß bei einzelnen Palmetten die unteren Etagen schwach und mager blieben, und dadurch ein häßliches Bild entstand, kam man auf den Gedanken, denselben an



Fig. 16. Fächer-Spalier im vierten Jahre seiner Entwickelung.

ihrer Spitze eine senkrechte Stellung zu geben, und es entstand hieraus eine neue Form, welche man Verrier-Palmette nannte.

Die Etagen einer Verrier-Palmette werden an ihrer Basis fast rechtwinklig zum Stamm gestellt und dann in schönem Bogen weitergeleitet, bis sie zuletzt mit dem Stamme des Baumes in senkrechter Richtung parallel fortlaufen (Fig. 13 u. 14).

Es giebt große Verrier-Palmetten mit weiter Ausdehnung, ebenso aber auch kleine, die nur aus drei, vier oder fünf Ästen gebildet sind; letztere

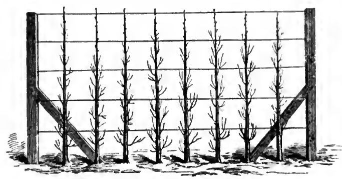


Fig. 17. Senkrechte Cordons an freistehendem Spaliergestell.

sind bestimmt für weniger fruchtbare Böden oder für empfindlichere Sorten, oder man zieht sie der großen Form vor, da sie leichter zu erziehen sind.

Beraubt man eine Verrier-Palmette ihres Mittelstammes und bildet hierdurch eine offene U-Form, so können, sobald man diese beiden Äste zurückschneidet, hieraus 4 solcher Äste, also eine Doppel-U-Form erzeugt werden und es entsteht auch hierdurch eine vierästige Armleuchter-Palmette



Fig. 18. Wagerechter Cordon.

(Fig. 15). Dieselbe eignet sich sowohl zur freien Anpflanzung, wie an die Mauer als Niederstamm, Halbhoch- und Hochspalier.

7. Das Fächer-Spalier.

Diese Form findet verhältnismäßig weit weniger Anwendung als die einfache Verrier-Palmette. Ihre Erziehung ist sehr einfach und ergiebt sich aus Fig. 16.

Durch den Schnitt läßt man jeden Ast sich in 2 Teile verzweigen und heftet sie strahlenförmig an das Spalier, so daß sämtliche Äste die Form eines Fächers oder eines Pfauenschweifes vorstellen.

Sämtliche Birnarten lassen sich in dieser Form erziehen, besonders aber ist sie geeignet für solche mit dünnen, rutenförmigen und gebogenen

Ästen; ferner die Sorten, deren Holz empfindlich ist und bei denen daher häufig Äste absterben, da bei dieser Form sehr leicht die fehlenden Äste durch andere ersetzt werden können.

8. Der Cordon oder die Guirlande.

Der Cordon ist die allereinfachste Form: er besteht nur aus einem mit Fruchtholz garnierten Stamme.

Der Birnbaum ist von Natur ein großer Baum; er fügt sich nur dann diesem zwergartigen Zustande, wenn er auf Quitte veredelt ist, und nur in diesem Falle darf er so nahe gepflanzt werden, als es diese Form bedingt.

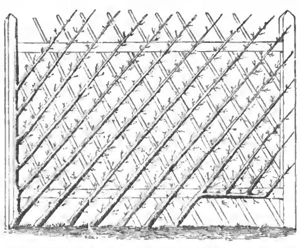


Fig. 19. Spalierwand aus schrägen Cordons.

Ein fruchtbarer Boden, gern- und reichtragende Sorten, sind ebenfalls notwendige Bedingnisse, um ein gutes Resultat mit dieser Form zu erzielen.

Der Vorteil der Cordons besteht in der Vereinfachung des hierzu nötigen Gestelles und in der Vereinigung einer Sammlung von Sorten auf verhältnismäßig kleinem Raume.

Man verwendet sie im Freien, sowie an Mauern. Nach der Richtung des Stammes wird diese Form senkrechter, schräger, spiraler oder wagerechter Cordon genannt.

Der senkrechte Cordon erheischt solche Sorten, die sich von Natur gerne verzweigen, ohne an ihrem unteren Teile kahl zu werden. (Fig. 17.)

Den schrägen Cordon wendet man bei weniger hohen Wänden an.

Vielfache Anwendung findet der Horizontalcordon, oder, um sich richtiger auszudrücken, die mit dem Boden parallel laufende Guirlande. Zu dieser sind auf Quitte veredelte Bäume von großer Tragbarkeit nötig. (Fig. 18.)

Man kann durch eine Reihe von senkrechten und von schrägen Guirlanden eine schöne Spalierwand bilden. In warmen Ländern oder an windigen Orten errichtet man dicht an einander zweifache Wände, deren Längsachse gegen die Sonne oder gegen den Wind gekehrt ist. (Fig. 19.)

Diese einfachen Horizontal-Cordons sind immer auf 1,50—2 m Entfernung zu pflanzen, je nach der Kraft des Bodens und dem Wuchse der Sorte; es werden dazu meistens 1jährige Veredelungen, oder auch 2—4-jährige schon vorgebildete Bäumchen genommen. Die einjährigen Veredelungen werden bei dem Pflanzen nicht oder nur, wenn sie über 1 m lang sind, und



Fig. 20. Zusammenablaktierte Cordons.

bei Sorten, deren Augen nicht gern zahlreich austreiben, bis etwa zur Hälfte ihrer Länge zurückgeschnitten und anfangs nur leicht und fast senkrecht angeheftet. Erst Mitte Mai, wenn sie recht im Triebe sind, bringt man die Bäumchen in ihre horizontale Lage, indem man sie an den Draht anheftet. Wo die Augen nicht heraus wollen, wird mit Einschnitten oberhalb derselben nachgeholfen, wogegen aber zu stark hervorwachsende Triebe durch das Pincement gleich von vorn herein im Trieb zurückgehalten werden müssen. Unsere Zeichnung Fig. 18 zeigt uns einen formierten 2jährigen wagerechten Cordon, Fig. 20 zwei solcher Bäume, welche an der Stelle, an welcher sie zusammentreffen, an einander ablaktiert werden.



Fig. 21. Zweiarmiger oder Doppelcordon.

Wenn man ganze Beete auf diese Weise bepflanzen will, so werden auf einem solchen von 1,40 m Breite 3 Reihen Cordons angepflanzt und die Bäume überall da, wo sie einander treffen, zusammen ablaktiert. Zwischen den Cordonreihen kann man, so lange die Bäume noch jung sind, Erdbeeren pflanzen.

Doppelcordons oder zweiarmige Guirlandenbäumchen (F. 21). Dieselben werden gewöhnlich schon in der Baumschule vorgebildet und dann formirt gepflanzt und zwar setzt man solche meist nur als Einreihige Cordons und giebt ihnen dann eine Entfernung von 2—3 m von einander. Werden aber einjährige Veredelungen gepflanzt, aus denen man zweiarmige Cordons bilden will, so müssen die Stämmchen 35 cm über dem Boden (also noch 5 cm unterhalb des Drahtes) zurückgeschnitten und zwei Augen gewählt werden, welche die zwei Arme bilden sollen; alle anderen Augen oder

Triebe unterdrückt man. Diese zwei Triebe werden anfangs in die Höhe gerichtet und je nach ihrer Stärke im Juni, Juli oder erst im August niedergebogen und horizontal an den Draht geheftet. Durch stärkeres oder schwächeres Niederbiegen gegen den Drahtzug hin wird der Wuchs eines Armes gefördert oder geschwächt.

Auch durch das Pincieren lassen sich Doppelcordons recht schön erziehen. Pflanzt man z. B. eine 1jährige Veredelung und schneidet dieses Bäumchen 20 cm über dem Boden ab, so entwickelt sich der Trieb aus dem obersten Auge so kräftig, daß man ihn gewöhnlich Mitte oder Ende Mai und zwar 3 cm unterhalb der Drahtlinie pincieren kann. Man erzieht nun aus den zwei obersten Augen dieses Triebes, der sich noch einige Centimeter streckt, zwei möglichst gleichmäßig starke Triebe, welche dann allmählich in die Horizontallinie herabgeheftet werden. Eine weitere zweckmäßige Art, horizontale, zweiarmige Cordons mit vollständig zum Stamm rechtwinkelig stehenden Ästen zu erziehen, besteht darin, daß man den krautartigen Trieb circa 40 cm über dem Boden zu der Zeit, wo er sich zu verholzen beginnt, durch eine leichte Drehung, wie dies unsere Fig. 22 zeigt, in eine wagerechte Linie bringt. Diese Drehung, welche vorsichtig zwischen zwei Augen vorgenommen wird, bewirkt, daß das unterhalb der Drehung stehende Auge kräftiger austreibt und die zweite Hälfte des Doppelcordons bildet. Um dem gedrehten Triebe, wie auch dem unterhalb der Drehung befindlichen Teil des Stammes einen Halt zu geben, ist es notwendig, daß hinter dem Bäumchen ein Stab angebracht wird, an dem dasselbe angeheftet werden kann. Der wagerecht gestellte, oberhalb der Drehung sich befindliche Teil wird dagegen an die Drahtlinie, in deren Höhe je die Drehung vorgenommen wird, angeheftet. Auch hier empfiehlt es sich, die Spitzen der Leitzweige sich möglichst lang und frei entwickeln zu lassen, damit sie sich recht kräftigen können.

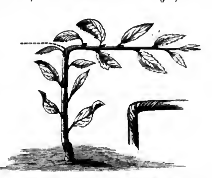


Fig. 22. Erziehung des wagerechten Cordons durch Drehung des Bäumchens im laubartigen Zustand.

III. Pflanzung des Birnbaumes.

Auswahl der Bäume. Gute Birnstämme sollen jung, stark, gedrungen, gesund und gut bewurzelt sein. Baumschulen mit geringem Boden geben selten solche Pflanzen.

Es ist wichtig, daß man von der Echtheit der zu pflanzenden Sorten überzeugt ist und daß man daher solche nur aus sicherer, bester Quelle beziehe.

Vorbereitung des Bodens. Wenn es sich darum handelt, eine An-

pflanzung von Birnbäumen zu machen, ist es nötig, tiefe und weite Löcher zu graben. Die Erde, die man ausgräbt, wird schichtenweise nebenan gelegt; in zu nassen Böden drainiere man. Es ist immer von Vorteil, wenn die Löcher einige Zeit vor dem Pflanzen aufgeworfen werden können.

Ist der Untergrund schlecht und den Wurzeln unzugänglich, so berühre man ihn nicht, erhöhe dagegen die obere, gute Bodenschichte, soviel als möglich, und durchmische das Ganze mit kompostartigen Bestandteilen.

Pflanzung. Man pflanze den Birnbaum bevor der Saft (die Vegetationsthätigkeit) in ihm rege wird, und wähle einen günstigen Zeitpunkt hierzu aus.

Zu starke Sonne, Regen oder Schneegestöber sind beim Pflanzen ungünstig. Fröste, welche die Wurzeln direkt berühren, schaden sehr. Pflanzt man bei zu nasser Witterung, so verdirbt man den Boden, in welchen die Wurzeln kommen, aber auch den Wurzeln kann hierdurch Nachteil erwachsen. Ist die Rinde des Baumes stark bereift, oder gar mit Glatteis überzogen, so hüte man sich, den Baum zu berühren.

Sämtliche Wurzeln werden bis auf das gesunde Holz mit dem Messer eingekürzt; besonders ist dies nötig bei Bäumen, die einen längeren Transport auszuhalten hatten. Lange Wurzeln, bei denen Faserwurzeln fehlen, kürzt man je nach ihrer Stärke auf 10—30 cm ein.

Bei spätem Pflanzen in warmen Böden, oder wenn die Bäume lange unterwegs waren, müssen die Wurzeln in einem Lehmbrei, vermischt mit Kuhmist, eingetaucht werden, bevor sie gepflanzt werden.

Beim Pflanzen umgebe man die Wurzeln mit einem guten, leichten, feinen Boden, etwa Gemüsegartenboden, oder in Ermangelung desselben mit der obern Erdschichte des umliegenden Bodens, welche mit verwestem Laube untermischt ist.

Beim Pflanzen beobachte man, daß bei auf Wildling veredelten Birnbäumen der Wurzelhals eher etwas über den Boden, als unterhalb desselben zu stehen komme. Bei auf Quitte veredelten Bäumen dagegen kann die Veredelungsstelle dem Boden gleich oder noch mit in den Boden gebracht werden.

In nassen Böden, deren Untergrund undurchlassend und schlecht ist, ist es besser die Hügelpflanzung anzuwenden, als den Untergrund auszugraben und mit gutem Boden auszufüllen. Hochstämme, unter solchen Verhältnissen gepflanzt, bedürfen unbedingt eines Pfahles; es ist überhaupt vorteilhaft, allen Bäumen bei der Pflanzung einen Pfahl zu geben. Hochstämmen giebt man sehr gerne eine Umhüllung von Stroh, wenn Schutz gegen Tiere notwendig ist, sowie um den Stamm gegen die austrocknenden Märzwinde zu schützen.

Pflanzt man einjährige Veredelungen zur Formierung eines Spaliers, so achte man gleich darauf, den Augen die hierzu notwendige Stellung zu geben.

Es ist sehr empfehlenswert, jedem Baum ein dauerhaftes Etikette anzuhängen. Es giebt solche in der verschiedensten Art, aus Holz, Porzellan,

Metall (emailliert), Zink u. s. f. Äußerst elegant sehen solche von Porzellan aus und sind, namentlich für kleinere Gärten, sehr empfehlenswert. Aus Lederimitation werden in neuerer Zeit in derselben Größe, wie die Porzellanschilder sind, sehr hübsche und leichte Etiketten angefertigt. Auch die jetzt so viel empfohlenen Excelsior-Etiketten sind recht praktisch. Gute Etiketten giebt's in großer Zahl, anders aber verhält es sich mit dem Anheftematerial. Da existiert noch nicht viel Gutes, alle Arten von Bindfaden faulen gerne, und die von Drath brechen infolge des Windes leicht ab. — Auf den Etiketten kann auch die Reifezeit und Qualität der Früchte mit eingeschrieben werden.

Schnitt bei der Pflanzung. Bei der Pflanzung wird ein sehr mäßiger Schnitt vorgenommen; hauptsächlich werden nur zu starke oder zu langgetriebene Äste eingekürzt. Dagegen wird im darauffolgendem Jahr kürzer geschnitten.

Entbehrliche oder zu dicht stehende Äste, die den Bäumen in ihrer Form Nachteil bringen, werden ganz entfernt.

Schlecht bewurzelte Bäume müssen etwas kürzer zurückgeschnitten werden, ebenso solche, welche auf Quitte veredelt sind. Weniger beschnitten werden auf Wildling veredelte Birnbäume.

In dem Jahre der Pflanzung vermeide man, den Baum mit Einschnitten, zu starkem Pincieren, Ausbrechen 2c. zu belästigen, weil er dadurch in seiner Entwickelung gestört wird.

Pflege nach der Pflanzung. Öfteres Begießen oder Überlegen des Bodens mit kurzem Mist ist nach der Pflanzung sehr empfehlenswert. In leichten Bodenarten ist ein Antreten desselben, besonders bei trockener Witterung, im Frühjahr notwendig.

Die Gerberlohe eignet sich vorzüglich zum Überlegen des Bodens bei frisch gepflanzten Bäumen. Außer diesem Material kann man Mist, samenfreies Unkraut, Torfabfälle u. dergl. verwenden.

Zur Bearbeitung des Bodens um die Bäume herum sind keine zu tief gehenden Werkzeuge zu benutzen, indem sonst die Wurzeln zu leicht verletzt werden können. In leichten Bodenarten ist anfangs ein solches Behacken nur selten notwendig, und es beschränkt sich die Arbeit auf das Ausziehen des Unkrauts und zeitweise Überdeckung des Bodens mit frischer Lohe.

Ein Bespritzen der Zweige des Baumes wird stets vorteilhaft auf das Wachstum einwirken.

Anstreichen des Stammes und der Äste nach dem Pflanzen zum Schutz gegen das Austrocknen der Rinde ist sehr vorteilhaft, und wird dazu ein Brei aus Lehm, Kalk und Blut angewandt.

IV. Schnitt des Birnbaumes.

Winterschnitt. Der Winterschnitt hat mit dem Abfall des Laubes zu beginnen und mit dem Wiederbeginn der Vegetation aufzuhören; Pausen treten nur dann ein, wenn Schnee, Frost oder Glatteis die Arbeit hindern.

Starktreibende Bäume schneiden wir, sobald der Saft in dem Baum sich wieder zu regen beginnt; schwachtreibende dagegen, welche wir stärken wollen, schon früher im Herbst oder doch so lange der Baum noch in voller Winterruhe ist.

Man kann den Schnitt an einem Baume auch vorteilhaft und zweckmäßig zu zwei verschiedenen Zeitpunkten vornehmen; man schneidet nämlich die Holzzweige im Herbst, die Fruchtzweige dagegen erst im Frühjahr.

Zum Schnitt der Hauptäste bediene man sich des Messers, für Nebenzweige und Fruchtholz der Baumschere. Geübte Hände schneiden mit dem einen Werkzeug oft so gut, wie mit dem andern. Man schneidet die Formzweige eines Baumes stets über dem zur Verlängerung bestimmten Auge und wählt hierzu bei einem schwachen Äste ein oberhalb stehendes, bei einem starken oder eingebogenen Äste ein unten oder nach außen stehendes Auge, während man bei einem schief gerichteten Äste ein seitliches Auge wählt. Ist man gezwungen ein zu abstehendes, oder gar mit einem Sporn (kurzer steifer Seitenzweig) versehenes Auge zu wählen, so schneide man den Sporn weg und reflektiere auf eins von den zwei auf der Basis sitzenden schlafenden Augen. Bei Spalierbäumen schneidet man die Haupttriebe über nach vorne gerichteten Augen. Es ist sehr zu beachten, nur solche Augen zu wählen, welche auf eine gerade Verlängerung des Astes hinwirken.

Man kann einen Baum abwechselnd lang oder kurz schneiden, je nachdem er es bedarf. Öfters ist man gezwungen mit dem Schnitt ein Jahr auszusetzen, und begnügt sich in diesem Falle die Verlängerungstriebe einfach anzuheften.

Der lange Schnitt begünstigt und befördert die Fruchtbildung, verhindert das Austreiben von Wasserschossen und ist im allgemeinen so lange dem kurzen Schnitte vorzuziehen, bis der Baum seine vollständige Ausbildung erreicht hat.

Einen schwächern Zweig schneidet man, um ihn zu kräftigen, besonders wenn er durch seine Stellung etwas unterdrückt wird, lang.

Beim Schneiden eines Baumes beginnt man zuerst mit den seitlichen Trieben und den Fruchtzweigen, und erst zuletzt giebt man dem Baume durch das Einkürzen der Hauptäste seine Form.

Auf Wildling veredelte Birnbäume, welche zu großen Formen bestimmt sind, schneide man lang; kurz dagegen die auf Quitte veredelten Bäume.

In kälteren Gegenden schneidet man lang, in warmen dagegen kurz. Wenig fruchtbare Bäume schneide man ebenfalls lang, sehr fruchtbare kurz.

Sorten, welche sich von Natur sehr gerne verzweigen, können lang, andere, welche nur weniger sich verästeln, kurz geschnitten werden. Bäume, die sich nicht gerne verzweigen und dabei unfruchtbar sind, müssen ebenfalls lang geschnitten werden, nur ist hierbei nötig, der ganzen Länge nach Einschnitte über den Augen zu machen.

Das Ausbrechen entbehrlicher Augen geschieht mit den Fingernägeln oder mit dem Messer. Dasselbe kommt in Anwendung bei den der Gipfelknospe zu nahe stehenden Augen; ferner bei solchen Augen, deren Stellung

von Natur aus sehr zur Bildung von Wasserschossen begünstigt ist; bilden sich nur an diesen Stellen aus den dort noch verborgenen Augen zwei kleine Triebe, so behalte man den einen zur Fruchtbildung, entferne dagegen den andern.

Die Einschnitte über den Augen (Fig. 23) werden je nach der Stärke des Zweiges oder des Astes mit dem Messer oder der Säge gemacht. Man entfernt bei dieser Operation die Rinde in Form eines Hufeisens in einer Dicke von 1,2 bis 3 mm und bezweckt dadurch ein kräftiges Austreiben unvollkommener oder schlecht gestellter Augen oder auch die Verstärkung schwacher Zweige. Um das Resultat dieser Operation noch zu vervollkommnen, macht man Längseinschnitte; genügt dieses nicht, so wird dasselbe Verfahren im nächsten Frühjahr wiederholt.

Fig. 23. Einschnitt über den Augen.

Längseinschnitte (Fig. 24) haben den Zweck, magere Äste zu verstärken. Man durchschneidet zu diesem Zwecke mit der Spitze des Messers die Rinde des zu stärkenden Astes der ganzen Länge nach. Mehrere derartige mit einander parallellaufende Einschnitte, bei einem Stamme angewandt, verursachen, daß sich derselbe bedeutend verstärkt. Man nennt dies Verfahren gewöhnlich Schröpfen.

Sommerschnitt. Der Schnitt der Bäume im Sommer beginnt mit dem Austreiben derselben und endigt mit dem Abfallen des Laubes.

Das Knospenausbrechen mittelst der Fingernägel oder des Messers bezweckt ein Entfernen überflüssiger Knospen.

Das Pincieren ist ein Abkneipen krautartiger Spitzen junger Triebe, welche mehr Neigung zum Holztrieb als zur Bildung von Fruchtruten haben. Es erfolgt mittelst einer Pincierzange oder der Nägel in einer Länge von 5—15 cm. Ein zu kurzes, zu ängstliches und auf sämtlichen Trieben zugleich ausgeführtes Pincieren entkräftet einen Baum; es ist deshalb ein allmähliches Pincieren zu empfehlen.

Notwendig ist es, einen Holztrieb, der auf einem Formast wächst und zum Fruchttragen bestimmt ist, zu pincieren. Man wechselt mit der Zeit des Pincierens und berührt keine zu kurzen Triebe, welche vermöge ihrer Stellung dem Formast keinen Eintrag thun können, sondern läßt sie als Fruchtholz stehen.

Fig. 24. Längseinschnitte. X Stamm. A Einschnitt.

Mittellange Triebe, gewöhnlich Fruchtruten genannt, schont man bei dem Pincieren, weil sich deren Gipfelknospe in den meisten Fällen zur Fruchtknospe ausbildet. Bei zu langen Fruchtruten genügt ein einmaliges Pincieren im Juni oder ein Brechen, in warmen Lagen auch ein Einkürzen derselben, im August, um sie zum Fruchttragen zu zwingen.

Die Formäste werden nur in dem Falle pinciert, wenn sie im Ver-

hältnis zu ihren Nebenzweigen zu stark sind, oder wenn etwa die Form des Baumes eine Verzweigung desselben bedingt.

Fürchtet man, daß sich ein Leitzweig durch das Pincement verzweigen möchte, so wendet man an dessen Stelle ein teilweises Entblättern desselben an.

Das Brechen ist ein Abknicken der Triebe zu der Zeit, wo sie beginnen holzig zu werden, und wo man sie nicht mehr mit den Nägeln der Finger abzwicken kann. Man bricht dieselben teilweise ganz, teilweise auch

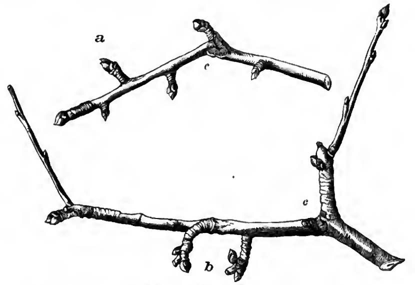


Fig. 25. Halbgebrochene Fruchtruten.

a stellt eine Fruchtrute dar, welche an der Bruchstelle (c) sich vernarbt und an ihrer ganzen Länge kleine Fruchtspieße gebildet hat; b ist derselbe Zweig ein Jahr später; die an der Spitze der Fruchtspieße entstandenen Blüten fielen ab, ohne Frucht anzusetzen; es bildeten sich infolgedessen an den Fruchtkuchen je eine kleine Fruchtrute und außerdem eine kräftige Blattknospe, welche ebenfalls fähig ist alsbald eine Blüte zu bilden. Vervollkommnet sich der Fruchtzweig unterhalb der Bruchstelle c gut, so schneidet man den oberhalb derselben stehenden Zweig ab, wodurch die Erzeugung des gewünschten kurzen Fruchtholzes erzielt wird.

nur halb ab; diese Operation kommt sowohl beim Sommer-, wie auch beim Winterschnitt vor. Die auf diese Art behandelten Zweige neigen sich sehr schnell zur Fruchtbarkeit, indem sich die an ihrer Spitze befindlichen Augen sofort zu Blütenaugen ausbilden. Fig. 25 zeigt das Resultat des Brechens der Fruchtrute sehr schön. Bei Spalierbäumen werden dieselben, wenn nötig, angeheftet.

Zu gleicher Zeit mit dem Brechen wird der sogenannte eigentliche Sommerschnitt vorgenommen. Derselbe besteht darin, daß die zu stark wachsenden, wasserschoßartigen Fruchtruten vollständig weggeschnitten werden; ferner in dem Verjüngen alter, abgetragener Fruchthölzer, welche ihre Blüten regelmäßig abwerfen.

Dieses Verfahren bewirkt eine vollkommene Ausbildung der rückständigen Augen, und trägt wesentlich zu einer früheren Fruchtbarkeit des Baumes bei.

Das Brechen und Pincieren auf einem Baume gleichzeitig zusammen angewendet und in mäßiger Weise ausgeführt, ist ein vortreffliches Mittel, den Birnbaum, der dem Schnitt unterworfen ist, zum Fruchtansatz zu bringen. Bei Sorten, die ihre Früchte gerne an langen Fruchtruten tragen, muß dieser Schnitt mit der größten Vorsicht vorgenommen werden.

Um einen Baum fruchtbar zu erhalten, ohne seiner Gesundheit zu schaden, ist es sehr zweckmäßig, auf jedem Aste einige Fruchtruten unbeschnitten als Saftanzieher zu belassen, welche dann im darauffolgenden Jahre dem Schnitte unterworfen werden.

V. Mittel zur Erlangung der Fruchtbarkeit.

Das Pincieren, verständig mit dem Brechen der Fruchtruten vereint angewendet, ist, wie wir schon erwähnten, ein gutes Mittel, um die Fruchtbarkeit eines unter dem Schnitte gehaltenen Baumes herbeizuführen. Allein es giebt Sorten, bei denen diese Methode nicht angewendet werden kann. Bei diesen bändigt man den Wuchs auf folgende Weise und erzielt dadurch frühere Fruchtbarkeit:

1) durch gänzliches Aussetzen des Schnittes oder durch einen nur alle zwei bis drei Jahre vorzunehmenden Schnitt;

2) durch einen langen Schnitt oder durch einen abwechselnd lang und kurz auszuführenden Schnitt;

3) durch das Herunterbiegen der Äste in Form eines sanften Kreisbogens; es wird bei dieser Methode ein obenstehender Ast stets an den unter ihm befindlichen angeheftet. Haben sich die Zweige an diese Lage gewöhnt, und schön mit Fruchtholz garniert, so kann man die Spitzen der gebogenen Zweige abschneiden. Ferner wird der Wuchs gemäßigt:

4) durch die Erhaltung des größeren Teiles der Fruchtzweige, sowohl bei dem Schnitt im Winter, wie im Sommer; man beschränkt sich hierbei auf das Zurückschneiden der längsten und dünnsten Fruchtruten; die übrigen überläßt man sich selbst, biegt oder dreht sie, je nach Bedürfnis, und bändigt dadurch ihren Wuchs.

Das Verpflanzen und Wiederverpflanzen solcher Bäume im Herbste ist ebenfalls ein Mittel, um die Bäume früher fruchtbar zu machen; ist dieses Verfahren unmöglich, so nimmt man im Herbste die Erde um den Wurzelhals herum weg und füllt solche im Frühjahr wieder auf oder man stößt dem Baume einige größere Wurzeln ab.

Ringeln nennt man das Entfernen eines kleinen Ringes von Rinde, welches aber nur bei entbehrlichen Zweigen angewendet werden darf. Es bewirkt ein sofortiges Ansetzen von Fruchtaugen; leider stirbt aber ein so geringelter Zweig, nachdem er einmal Früchte getragen, gewöhnlich ab. Bei auf Quitten veredelten Bäumen ist diese Operation selten notwendig.

Das Einsetzen der Fruchtaugen und Fruchtzweige (Fig. 26,

27, 28) ist ebenfalls ein Mittel, unfruchtbare Bäume zum Fruchttragen zu bringen. Man schneidet zu diesem Zwecke Fruchtzweige von älteren, kränklichen, oder überhaupt von zu stark mit Fruchtholz überladenen Bäumen ab. Dieselben können von beliebiger Größe sein. Das Verfahren des Einsetzens ist ein ganz einfaches; das Reis wird dabei mittelst des sogenannten Rehfußschnittes (Kopulierschnitt), welcher aber so lang als möglich ausgeführt werden muß, zugeschnitten. An dem zu veredelnden Baume sucht man sich geeignete Stellen, macht den sogenannten T-Schnitt, löst die Rinde und schiebt den zugeschnittenen Fruchtzweig ein. Das Ganze wird mit irgend

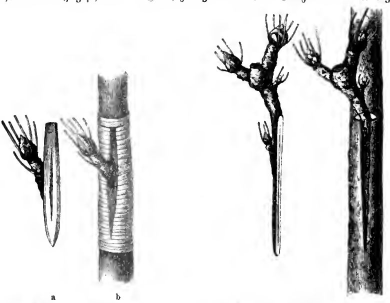


Fig. 26. Einsetzen von Fruchtaugen.
a) Fruchtauge zum Einsetzen zugeschnitten; b) Eingesetztes Fruchtauge.

Einsetzen von Fruchtzweigen.
Fig. 27. Fruchtzweig zum Einsetzen gerichtet. Fig. 28. Eingesetzter Fruchtzweig.

einem guten Bindematerial gebunden und braucht, wenn dasselbe dicht anschließt, die Veredelung nicht mit Baumwachs verstrichen zu werden. Durch dieses Verfahren wird der Baum nicht allein an den eingesetzten Fruchtzweigen Früchte hervorbringen, sondern er wird durch die hierdurch herbeigeführten Verwundungen, zu deren Verheilung er viele Säfte notwendig hat, und durch die spätere Ernährung der daran wachsenden Früchte so entkräftet, daß der zu starke Holztrieb nachläßt, und sich an ihm selbst Fruchtaugen in Masse ausbilden.

VI. Mittel zur Erlangung recht vollkommener Früchte.

1) Man suche die Bäume in den Zustand voller Kraft und Gesundheit zu bringen und sie in demselben zu erhalten und sorge durch flüssige

Düngung und durch fleißiges Bespritzen im Juni oder Juli und August für gehörige Nahrungszufuhr zur Ansammlung von Reservestoffen für das künftige Jahr. Besonders suche man auch durch Bespritzen der fruchttragenden Formbäume, welches abends nach heißen Tagen zu geschehen hat, sowie durch kräftiges Begießen der durch die Hitze hervorgerufenen Erschlaffung der Blätter vorzubeugen.

2) Man suche womöglich die Früchte auf kurzem Fruchtholze, dicht an den Hauptästen stehend, zu erziehen.

3) Zu diesem Zwecke pinciere man alle seitlichen Triebe; der Leittrieb jedes Zweiges bleibt dagegen in der Regel unberührt.

4) Man lasse nur eine mäßige Anzahl von Früchten stehen und breche oder schneide alle zu dicht stehenden aus; dies natürlich im Verhältnisse zur Kraft des Baumes.

5) Steht auf dem Fruchtträger eines Fruchtzweiges eine größere Anzahl, z. B. 6 Früchte, so schneide man 8—10 Tage, nachdem die Befruchtung geschehen, 2 aus und lasse nur 4, die von einander am weitesten stehen, fortwachsen. Bei großfrüchtigen Sorten werden von diesen 4 Stück Früchten 8—10 Tage später weitere 2 und wenn man Ausstellungsfrüchte erziehen will, wird bald darauf auch noch diejenige, welche sich weniger gut als die andere entwickelt, weggenommen, so daß nur eine Frucht stehen bleibt, welche dann immer eine namhafte Größe erreicht.

6) Man ablaktiere einen halbverholzten Trieb, der sich unterhalb in der Nähe des Fruchtzweiges befindet, an diesen, oder direkt an den Fruchtstiel, wenn dies möglich ist, um der Frucht noch mehr Nahrung zuzuführen.

7) Man mache einen bogenförmigen Einschnitt, halben Ringelschnitt, dicht unterhalb des Fruchtzweiges bis auf das Holz, um den absteigenden Saft aufzuhalten.

8) Will man zugleich eine größere Quantität Säfte herbeiziehen und die in der Nähe der Frucht befindlichen, saftleitenden Gefäße vermehren, so mache man einen Längsschnitt vom Fruchtkuchen aus bis an die Basis des Fruchtzweiges, und von da einige, gewöhnlich 3 flache Längseinschnitte in den Astring, welche Einschnitte auch die Rinde- und Bastschicht des Hauptzweiges noch eine kurze Strecke berühren.

Die Einschnitte sind Wunden, die zunächst Säfte herbeiziehen, welche den Früchten zu gute kommen.

9) Man wende den Ringelschnitt — aber nur bei den Fruchtzweigen — unmittelbar nach der Blüte an, wobei selbstverständlich nur ein 3 mm breiter Streifen Rinde und Bast entfernt werden darf.

In größerem Maßstabe angewendet, hat sich das Ringeln nur bei Weinreben bewährt.

10) Man sorge im Hochsommer dafür, daß der Boden stets mäßig feucht und kühl sei, was durch das Gießen in kleinere Löcher oder senkrechte Röhren, sowie durch Belegen des Bodens um den Baum herum mit einer humosen Streu, bestehend aus kurzem Dünger, Torfklein, Lohe u. dergl. erreicht wird.

11) Man suche alle den Wuchs und die Entwickelung der Früchte störenden Zustände und Zufälle möglichst abzuhalten (z. B. Insekten, Sonnenbrand u. s. w.) oder ihre Wirkungen aufzuheben.

VII. Ernte der Früchte.

Man ernte die Früchte bei guter Witterung, sobald sie ihre Größe vollständig erreicht haben. Ein früheres Pflücken ist hauptsächlich in einer warmen, oder dem Winde sehr ausgesetzten Lage, oder nach einem trockenen Sommer, zu empfehlen; spätes Pflücken ist dagegen anzuraten bei Winterfrüchten und bei Bäumen in kräftigen Böden, etwas schattiger Lage oder nach einem nassen Sommer.



Fig. 29. Am Fruchtholz mit Bast befestigte Birne.

Man pflücke zuerst die Früchte älterer Bäume und die best gefärbten sowie die angestochenen Früchte; die von jungen Bäumen und solche, die weniger der Sonne ausgesetzt sind, erntet man später.

Ein Ausbrechen der Sommerfrüchte, d. h. ein allmähliches Abnehmen derselben vor ihrer vollständigen Reife und zwar zu der Zeit, wo ihre grüne Farbe ins gelbliche übergeht, ist sehr vorteilhaft.

Herbstfrüchte werden ebenfalls mit Vorteil nicht mit einemmale geerntet, sondern nach und nach, und ist ein Freistellen von Blättern derjenigen Früchte, welche noch am Baume bleiben, sehr ratsam. Ebenso ist ein Anheften der schönsten und vollkommensten Früchte mittelst eines Fadens am Stiel und Ast derselben sehr zweckmäßig (Fig. 29).

Winterfrüchte erntet man spät, jedoch noch vor Eintritt der Fröste. Man versuche mit der Hand, ob sich die Früchte mit dem Stiele ablösen, und pflücke sie, wenn dieses der Fall ist.

Die Sommer- und Herbstfrüchte bewahre man in einem gewöhnlichen Zimmer, dessen Temperatur nicht zu kalt und nicht zu warm, sondern eine möglichst gleichmäßige ist, und erwarte dort ihre Reifezeit.

Die späten Herbst- und Winterbirnen bringe man in ein ähnliches, trockenes Zimmer, lasse sie dort ungefähr 14 Tage liegen, damit sie schwitzen, d. h. das überflüssige Wasser, welches in den Früchten ist, und das, wenn es darin bleibt, häufig ein sehr schnelles Faulen derselben zur Folge hat, ausscheiden. Nach dieser Zeit bringe man dieselben in einen trockenen, luftigen Keller auf Stellagen oder Tische und lege sie daselbst geordnet hin. Hat man Platz genug, eine Frucht neben die andere zu legen, so ist es vorteilhafter, als wenn man sie auf einander schichten muß.

Berostete Früchte bringe man alsbald nach der Einerntung in den Keller.

Die Reifezeit der Früchte giebt sich meistens durch eine kleine Änderung der Färbung und durch ein Weichwerden derselben in der Nähe des Stieles zu erkennen. Um die Früchte in vollkommener Qualität verspeisen zu können, ist ein richtiges Ausreifen außerordentlich notwendig.

VIII. Überwinterung der Früchte.

Für die gute Aufbewahrung des Winterobstes sind folgende Punkte besonders zu beachten:

1) Die Früchte müssen sorgfältig gepflückt sein und am Baume so lange gehangen haben, daß sie ihre gewöhnliche Vollkommenheit und Ausbildung erlangen konnten und sich gut vom Fruchtkuchen ablösen.

2) Jede Verletzung, jeder Druck muß vermieden werden, namentlich bei Obstsorten mit feiner, glatter Schale und lockerem Fleische.

3) Alle Früchte müssen vor dem Einbringen in den Winterbehälter sorgfältig abgewischt, sorgfältig sortiert und alle etwa beschädigten oder fleckigen entfernt werden.

4) Man wähle womöglich zum Einbringen der Früchte heitere Tage; feuchtes Obst darf durchaus nicht eingewintert werden.

5) Die Winterungsräume müssen eine möglichst gleichmäßige Temperatur haben, dürfen nicht unter 5° und nicht über 10° C. Wärme besitzen, sollen trocken sein und gehörig ausgelüftet werden können.

6) Modernde Gegenstände oder solche, die einen übeln, muldrigen Geruch verbreiten, sind zu entfernen, z. B. alte, halbverfaulte Bretter, unreines Stroh rc.

7) Wenn möglich, sind die Früchte immer so zu stellen daß der Kelch nach unten, der Stil nach oben gekehrt ist, auch dürfen sie nicht mehr als zwei- oder dreifach über einander liegen. Nur entschieden hartfleischige Sorten ertragen ein länger dauerndes Liegen auf Haufen ohne Nachteil.

8) Wertvollere Früchte, besonders die edleren Winterbirnen und feineren Winteräpfel, müssen immer neben einander und zwar auf den Kelch aufgestellt werden und können am besten auf einige Lagen Druckpapier oder Holzwolle gelegt und dann mit Papier überdeckt werden.

9) Ein Ausschwefeln des Obstkellers vor dem Einbringen der Früchte in denselben ist besonders in feuchten Jahren sehr anzuempfehlen.

Hat man eine nördlich gelegene Kammer oder ein trockenes Gewölbe, so halten sich hier die Früchte auf Stellagen am besten und behalten ihren Wohlgeschmack am längsten. In der Kammer darf indes nur wenig gelüftet werden, dagegen belegt man alle ausgebreiteten Früchte mit Papier, wodurch das Licht vollständig von denselben abgehalten wird. Am nachteiligsten ist es, wenn die Sonne auf die Früchte scheinen kann; es muß dies daher immer sorgfältig verhütet werden.

IX. Krankheiten des Birnbaumes und demselben schädliche Insekten und andere Tiere.

Bei der Gelbsucht eines Baumes ist die Auffrischung des Bodens durch eine Mischung desselben mit Sand- und Thonerde, je nach dem Bestandteile der eben mangelt, sehr zweckmäßig. Ein Begießen der Wurzeln und das Waschen der Blätter mit sehr verdünnter Eisenvitriollösung, wirken ebenfalls auf die Erhaltung einer schönen Belaubung. Eine Bedeckung des Bodens mit kurzem Dünger, der alljährlich erneuert wird, ist von sehr guter Wirkung.

Der Brand rührt oft von der gleichen Ursache, wie die Gelbsucht, her. Ein Verpflanzen des Baumens oder eine Erneuerung der Erde ist dem Baume auch hier förderlich. Außerdem ist ein Beschneiden der Wurzeln und Zweige und eine Vermischung des Bodens mit guter Erde, Ruß, Asche, Gips, Knochenmehl, Straßenstaub, Schwefelblüte oder Phosphaten in der Nähe der Wurzeln zweckentsprechend.

Krebswunden werden vollständig ausgeschnitten und die Wundstellen mit warmem Theer verstrichen. Ist der Krebs schon so stark entwickelt, daß dadurch das Leben des Baumes gefährdet wird, so ist ein Ausgraben des Baumes und das Pflanzen eines jungen an Stelle des Erkrankten das rätlichste. Will man das nicht, so kann auch durch ein dicht daneben gepflanztes Bäumchen, welches oberhalb der Krebswunde in den alten Baum einablaktiert wird, das Leben desselben noch einige Zeit verlängert werden.

Die Pilze, welche häufig an den Früchten, wie auch an den Blättern erscheinen, können durch ein Aufstreuen von Schwefelblüte oder Kupfervitriolspeckstein, zur richtigen Zeit angewandt, vernichtet werden.

Die schädlichen Nagetiere, wie z. B. Ratten, Mäuse, werden mit Fallen gefangen, oder mit Phosphorteig, welcher auf Brotkruste gestrichen und so in ihre Löcher gelegt wird, vergiftet.

Sehr zahlreich sind die schädlichen Nachtschmetterlinge und es können dieselben durch Feuer, welches man nachts in der Nähe der Bäume anzündet, vertilgt werden. Sie fliegen, durch die Helle angelockt, gegen das Feuer, und verbrennen sich die Flügel. Auch Laternen wie die hier Fig. 30*) zeigt, sind sehr empfehlenswert. Gegen die flügellosen Weibchen einiger solcher Schmetterlinge (des Frostspanners) werden Papierstreifen mit Brumataleim bestrichen, welche fest um die Stämme der Bäume herumgewunden werden, angewendet. Dieselben verhindern die Weibchen an den Stämmen hinaufzukriechen. An diesen Klebgürteln, welche öfters erneuert werden müssen, bleiben dieselben hängen und gehen zu Grunde.

Raupen und Maikäfer müssen aufs sorgfältigste abgelesen werden.

Abgefallene unreife wurmstichige Birnen sind zu verfüttern. Mitunter kann man auch die Würmer in den Früchten töten, wenn man mit

*) Zu beziehen von H. Scherler, Berlin (Manteuffelstraße 6) zum Preise von Mk. 60. —.

der Spitze einer abgezogenen Feder die Gänge bis ins Centrum der Frucht verfolgt. Letztere fährt dann fort zu wachsen.

Die von den Rüsselkäfern, Cephus compressus, Rhynchites conicus angestochenen Triebe sind zu verbrennen; man verhindert dadurch die Vermehrung dieser schädlichen Insekten. Die Blüten, welche sich öffnen und die Larven von Anthonomus (Kaiwurm) enthalten, sind abzupflücken und ebenfalls zu verbrennen. Die Larven, welche in den Stamm des Baumes sich einbohren, sind durch Schwefeldämpfe oder mittelst eines feinen Drahtes, welcher in deren Gänge geschoben wird, zu vernichten.

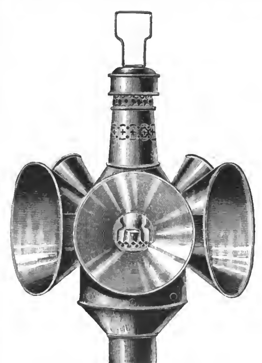


Fig. 80. Scherler's Nachtschmetterlingsfalle.

Schildläuse, die auf der Rinde sitzen, sind durch Abwaschen mit Lauge und durch Abbürsten mit scharfen Bürsten zu vertilgen.

Die Tigerspinne, welche das Parenchym der Blätter zerstört, ist durch Waschungen mit Tabakslauge oder Lösungen von schwarzer Seife zu zerstören. Zusammengerollte Blätter, die Insekten enthalten, sind sorgfältig zu entfernen.

Die Ameisen werden durch mit feinen Glassplittern beklebte Ringe abgehalten; oder man legt in ihre Haufen einen toten Krebs oder Fisch oder den Fuß eines Schlachttiers; den andern Tag nimmt man die mit Ameisen bedeckte Lockspeise heraus und wirft sie in ein Gefäß mit siedendem Wasser. — Wespen werden mittelst enghalsigen Flaschen, die etwas Honigwasser enthalten, ertränkt.

Die Flechten und Moose, welche die Rinde der ältern Stämme bedecken, sind abzuschaben, da sie schädlichen Insekten als Schlupfwinkel dienen.

Im allgemeinen ist eine sorgfältige Behandlung, besonders Reinhalten der Bäume das Wichtigste für die Erhaltung ihres Lebens und ihrer Gesundheit, weil man dadurch eine Menge von Mißständen beseitigt, die durch Insekten und Krankheiten hervorgerufen werden. Alle vorbeugenden Maßregeln haben besseren Erfolg als die Bekämpfungsmittel, welche man erst bei den bereits aufgetretenen Feinden anzuwenden hat.

X. Verjüngung alter Formbäume.

Um was es sich in diesem Abschnitte vorzüglich handelt, ist die Verjüngung von Bäumen, welche durch zu reiche Fruchtbarkeit erschöpft sind, sowie die Wiederherstellung vernachlässigter Bäume, wie wir sie leider gar zu häufig in den deutschen Haus- und Obstgärten finden. Sehr oft ist eine förmliche Wiederherstellung weder bei Spalier- noch bei Pyramidenformen nicht mehr möglich und der beste Rat, der dann zu geben ist, wird immer der sein, keine Zeit zu versäumen und den verdorbenen Baum entweder herauszuwerfen, die Erde aufzufrischen und eine Neupflanzung vorzunehmen, oder, sollte der Baum in Pyramidenform gezogen sein, ihn frei fortwachsen zu lassen und ihn als Halbhochstamm oder Hochstamm zu behandeln, und dann auf eine bestimmte symmetrische Form bei ihm zu verzichten.

Am meisten werden in unsern Gärten Spalierbäume, aber relativ noch häufiger, weil sie sich überhaupt zahlreicher vorfinden, die Pyramiden in schlechtem Zustande angetroffen. Bei beiden liegt der Grund des Übels sehr oft weniger im Schnitte, obgleich die oft argen Verstümmelungen, die leider noch gar zu häufig da vorkommen, wo der handwerksmäßige, kurze Schnitt üblich ist, d. h. wo alle Nebenzweige auf drei Augen jährlich eingestutzt werden und wo ganze Äste oder Astteile, ohne die Wunden gehörig zu verstreichen, weggenommen werden. Noch mehr aber ist der Grund des Übels, welches sich namentlich durch Absterben einzelner Äste und der Zweigspitzen, durch Verkrüppeln derselben u. s. f. zeigt, in allerlei Holz- und Rindenkrankheiten zu suchen und findet seine Ursache meistens in der ungünstigen Beschaffenheit des Bodens. Dieser ist gewöhnlich ganz erschöpft, es fehlt ihm meistens an löslichen Kalisalzen und Phosphorsäure, selten an Kalk und Bittererde. Man düngt nun allerdings, aber selten in der rechten Weise und macht daher oft das Übel noch größer, statt es aufzuheben.

Die erforderliche Abhilfe im Boden ist von sehr großer Wichtigkeit, und man kann auf den kranken oder erschlafften alten Spalier- oder Pyramidenbaum einen sehr günstigen Einfluß ausüben, wenn man die Erde um denselben, soweit es geht, wegnimmt und mit anderer frischer Erde, welcher etwas Asche oder guter Kompost, sowie Kalkschutt beigemischt wird, ersetzt, zumal, wenn man bei einigen Wurzeln zugleich eine Neubelebung ihrer Thätigkeit durch Zurückschneiden befördert und dadurch eine Anzahl neuer Faserwurzeln hervorruft.

In sehr vielen Fällen wirkt die Düngung des Untergrundes im Sommer schon äußerst günstig, wovon schon die Rede war, d. h. es wird eine Mischung von, mit Wasser verdünntem alten Kloakendünger, dem etwas Holzasche oder ein anderer Kalidünger und etwas aufgeschlossenes Knochenmehl beigemischt ist, in 60 cm tiefe Löcher im Umkreise des Baumes in den Boden gebracht; eine ein- oder zweimalige Anwendung dieses Dunggusses im Juni, Juli oder August genügt zur Herstellung der geschwächten Vegetationskraft.

Handelt es sich nur um das Wiederherstellen der Astkrone, so ist folgendes Verfahren bei Kern- wie bei einzelnen Steinobstbäumen, als Pflaumen und Zwetschen, immer vom besten Erfolge gewesen. Pfirsiche und Aprikosenformbäume sind nicht leicht wiederherzustellen und ist es in den meisten Fällen besser, an deren Stelle jüngere Bäume zu pflanzen.

Für Kernobst, Pflaumen- und Zwetschenbäume ist das Verfahren fol-

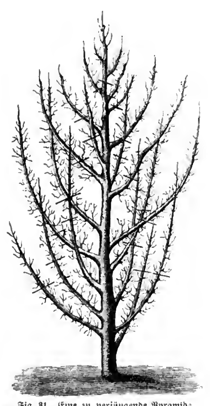


Fig. 81. Eine zu verjüngende Pyramide. (Bei den Querstrichen wird der Rückschnitt ausgeführt.)

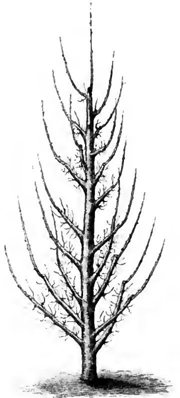


Fig. 82. Verjüngte Pyramide. (Resultat des Schnittes von Fig. 81.)

gendes: Man schneidet in der Zeit von Mitte September bis Mitte Oktober, oder wenn der Laubabfall beginnt, die geschwächten Bäume stark zurück und zwar ganz nach den bekannten Regeln des Verjüngens. Die Wiedererlangung einer tauglichen Form ist maßgebend für den Rückschnitt und es sind, z. B. bei einer Pyramide, wo sehr oft die unteren Äste schwächer, die oberen stärker und länger geworden sind, die oberen kürzer zurückzuschneiden und die unteren länger zu lassen, wie dies unsere Fig. 31

und 32 zeigen. Beim Spalierbaum hat man die Entstehung der Form wohl zu beachten und hat die Äste, welche sich zuerst bildeten und welche über die anderen dominieren sollen, auch länger zu lassen; nur teilweises Abgestorbensein eines solchen Astes macht eine Ausnahme von der Regel nötig. Von den an den Schnittstellen neu hervorkommenden Trieben wird je einer zur Erziehung eines neuen Leitzweiges ausgewählt und fortgebildet. Als Schnittstelle wählt man stets eine Stelle, unter welcher früher einmal ein Jahrestrieb begonnen hat. Es finden sich dort viele schlafende Augen, welche durch diesen Rückschnitt geweckt werden und austreiben. Das bestgestellte Auge wird dann zum neuen Leitzweig für die Verlängerung des Astes bestimmt und dazu herangezogen.

Auswahl von 100 der wertvollsten Birnsorten

für die Tafel und zur Tafelzierde.

Erläuternde Bemerkungen.

Bei jeder Sorte ist zuerst der deutsche Name, übereinstimmend mit den festgestellten Namen im Illustrierten Handbuch der Obstkunde und dem Text zu den Pomologischen Tafeln, dann der französische Name aufgeführt.

Unterhalb der Namen ist die natürliche Familie, in welche die Sorte gehört, und dann die Klasse, Ordnung und Unterordnung des Formensystems, sowie die Zeichen der Qualität jeder Sorte angegeben.

1. Die 15 Familien des natürlichen Systems.

I. Butterbirnen:

Birnen mit völlig schmelzendem Fleisch, welche in ihrer Form die wahre Birnform oder die abgestumpfte Kegelform zeigen und einen regelmäßigen Bau haben, ohne Höcker und Erhabenheiten auf der Wölbung; die Farbe der Schale kommt nicht in Betracht. Sie sind meistens länger als breit, selten auch gleich breit und lang, aber am Stiel nicht stark abgeplattet, sondern gegen den Stiel immer verjüngt und gewöhnlich stumpf zugespitzt.

II. Halbbutterbirnen:

Diese sind in Form und äußerem Ansehen den Butterbirnen ganz gleich, nur haben sie ein bloß halbschmelzendes Fleisch.

III. Bergamotten:

Birnen von gleichem völlig schmelzendem Fleisch und daher gleicher innerer Qualität wie die Butterbirnen, aber von platter oder rundlicher Form und namentlich am Stiel abgeplattet.

IV. Halbbergamotten:

Birnen, die ebenfalls die plattrunde oder kugelförmige, am Stiel und Kelch abgeplattete Form der Bergamotten, aber nur halbschmelzendes Fleisch haben.

V. Grüne Langbirnen:

Birnen mit schmelzendem und halbschmelzendem Fleisch, von länglicher und langer Form (der Längsdurchmesser mindestens 1/4 größer als der

Querdurchmesser) und grüner, nicht, oder nur wenig berosteter, auch bei voller Reife nur mattgrün oder grünlichgelb erscheinender Schale.

VI. Flaschenbirnen:

Birnen von schmelzendem und halbschmelzendem Fleisch, von länglicher und langer Form (der Längsdurchmesser mindestens 1/4 größer als der Querdurchmesser) und grünlich gelber oder gelber Schale, die ganz oder zum größten Teil von einem zimtfarbigen oder rotgrauen Rost überzogen ist.

VII. Apothekerbirnen:

Birnen von schmelzendem oder halbschmelzendem Fleisch, von unregelmäßiger, beuliger oder höckriger Form, von gleichem oder ungleichem Durchmesser in Länge und Breite.

VIII. Rousseletten:

Kleine oder mittelgroße Birnen mit schmelzendem oder halbschmelzendem, zimtartig gewürztem Fleisch, von länglicher Gestalt und mit ganz oder doch auf der Sonnenseite braunrot geröteter Schale, meist mit Rost versehen.

IX. Muskatellerbirnen:

Kleine und mittelgroße Sommer- oder frühe Herbstbirnen, von verschiedener, doch meist länglicher Form und einem stark ausgesprochenen Bisamgeschmack.

X. Schmalzbirnen:

Hieher gehören alle mittelgroße und große, noch zu den Tafelbirnen zu zählenden Früchte von halbschmelzendem Fleisch, von langer und länglicher Form, die nicht in den 9 ersten Klassen inbegriffen sind.

XI. Gewürzbirnen:

Hieher rechnen wir alle kleineren, länglichen und rundlichen Birnen von derselben inneren Beschaffenheit, wie die Schmalzbirnen; von etwas größeren Früchten nur die rundlichen und platten, nicht die länglichen, indem letztere zu den Schmalzbirnen gezählt werden.

XII. Längliche Kochbirnen:

Birnen mit hartem oder rübenartigem, nur selten halbschmelzendem Fleisch, welche sich gewöhnlich nicht zum Rohgenuß eignen, die nicht herb, dagegen fad oder fadsüß sind und deren Längsdurchmesser den der Breite übertrifft.

XIII. Rundliche Kochbirnen:

Birnen von gleicher Qualität wie die vorhergehenden, deren beide Durchmesser gleich, oder bei welchem der Längsdurchmesser geringer als der der Breite ist.

XIV. Längliche Weinbirnen:

Birnen, die sich nicht zum Rohgenuß eignen, mit entweder brüchigem, rübenartigem oder selbst halbschmelzendem Fleisch, welche einen entschieden herben, adstringierenden Geschmack besitzen und eine längliche Gestalt haben.

XV. Rundliche Weinbirnen:

Birnen von derselben inneren Beschaffenheit wie die von der vorigen Klasse, aber von rundlicher Form.

2. Das künstliche oder Formensystem.

Das in Zahlen angeführte künstliche oder Formensystem enthält 12 Klassen nach Form und Reife geordnet und zwar:

I. Platte Sommerbirnen. II. Rundliche Sommerbirnen.

III. Längliche Sommerbirnen. IV. Lange Sommerbirnen. V. Platte Herbstbirnen. VI. Rundliche Herbstbirnen. VII. Längliche Herbstbirnen. VIII. Lange Herbstbirnen. IX. Platte Winterbirnen. X. Rundliche Winterbirnen. XI. Längliche Winterbirnen. XII. Lange Winterbirnen.

Die hinter diesen Zahlen folgenden deutschen Zahlen bedeuten:

1) Grundfarbige Birnen; Früchte mit grüner, weißer und gelber Schale ohne merkliche Röte;

2) Gefärbte Birnen, solche mit schön geröteter Sonnenseite oder ganz mit Rot überzogen;

3) Rostfarbige Birnen, deren Schale ganz oder fast ganz mit Rost überdeckt ist. Wenn mehrere dieser Merkmale zugleich vorhanden sind, werden beide Zahlen gesetzt.

Die dann folgenden Buchstaben a b c bedeuten die Beschaffenheit des Kelches, und bedeutet

a einen regelmäßig sternförmigen Kelch,

b einen Kelch mit aufgerichteten Blättchen,

c einen Kelch mit unvollkommenen, hornartigen oder ganz fehlenden Blättchen.

Die hinter den Angaben der Klassen und Ordnungen folgenden Zeichen * und † bezeichnen die Qualität jeder Sorte, und zwar für die Tafel (*), für den Haushalt (zum Kochen und Dörren) (†). Die Verdoppelung der Zeichen zeigt die vorzügliche Qualität für diesen oder für jenen Zweck an, ein dazu gesetztes ! soll die Güte der Sorte als ganz ausgezeichnet kenntlich machen.

Näheres hierüber ist in dem Text zu den Pomologischen Tafeln (Ulmer, Stuttgart), II. Birnen, nachzusehen.

Als Quellen für vollständige Beschreibungen und Abbildungen sind nach den Nachweisen über die Stellung jeder Sorte in den beiden Systemen folgende aufgeführt:

1) Illustriertes Handbuch der Obstkunde von Oberdieck und Lucas. (Jll. Hdb.)

2. Leroy, Dictionaire de Pomologie; enthält in 2 starken Bänden die genaue Beschreibung, Geschichte und Abbildung und Durchschnitt von 913 Birnsorten. (Ler. Dict.)

3) Decaisne, Jardin fruitier du Muséum; das weitaus wertvollste, aber auch teuerste Werk über Pomologie. Es enthält bis jetzt in 110 Lieferungen à 5 Fr. außer den übrigen Obstsorten nahezu 300 Birnen in ausgezeichnet schönen und sehr getreuen Abbildungen, mit vortrefflichen Beschreibungen begleitet. (Dec. Jard. fruitier oder Decsne.)

Außerdem ist hier und da auf die Beschreibung und Abbildung einer Sorte in der Monatsschrift für Pomologie und praktischen Obstbau (Pom. Mtsschr.), die Folge derselben: Illustrierte Monatshefte für Obst- und Weinbau (Jll. Mtsh.) und Pomolog. Monatshefte (Pomol. Mtsh.) hingewiesen.

Schließlich ist auch die Nro. angegeben, unter welcher die Sorte in dem Obstmuttergarten des Pomologischen Instituts in Reutlingen angepflanzt ist. (Reutl. Kat.)

Von Synonymen sind nur die gebräuchlicheren, in den Katalogen oder sonst verbreiteter vorkommenden, aufgeführt.

Die beschreibenden Bemerkungen erstrecken sich auf Größe und Form, Kelch, Stiel, Schale, Fleisch, Kernhaus, Pflückzeit und Haltbarkeit der Frucht, auf den Wuchs des Baumes, die Formen in denen letzterer anzupflanzen ist und auf die bei dem Schnitt besonders zu beachtenden Regeln.

Ausführlich sind die Regeln des Baumschnitts in Lucas, Lehre vom Baumschnitt, 6. Aufl., Stuttgart 1891, Verlag von Eugen Ulmer (Preis Mk. 6. —) besprochen und erklärt.

Am Schluß ist hier und da noch angegeben, wer die Frucht erzogen oder wer sie zuerst in den Handel gebracht hat.

Sodann ist noch nach jeder Sortenbeschreibung Raum gelassen zu Bemerkungen über Beobachtungen, welche bezüglich der Zeit der Blüte, der Belaubung, der Fruchtbarkeit, Witterungsverhältnisse u. s. w. etwa gemacht werden wollen.

Übersichts-Verzeichnis

der empfohlenen und beschriebenen 100 Birnsorten.

A. Tafelfrüchte.

Ende Juli.

1. Juli-Dechantsbirn, Doyenné de Juillet.
2. Grüne Sommer-Magdalene, Citron des Carmes.

Juli—August.

3. Sparbirn, Epargne.
4. Giffards Butterbirn, Beurré Giffard.

August.

5. Erzbischof Hons, Monseigneur des Hons.
6. Pfirsichbirn, Poire Pêche.
7. Birn von Boutoc, Boutoc.
8. Rostietzerbirn, Rostietzer.
9. Runde Mundnetzbirn, Bergamotte d'été.

August—September.

10. Clapps Liebling, Favorite de Clapp.
11. Monchallardbirn, Monchallard.
12. Stuttgarter Geißhirtenbirn, Rousselet de Stuttgart.
13. Gute Graue, Poire grise bonne.

September.

14. Williams Christenbirn, Bon Chrétien Williams.
15. Doktor Julius Guyot, Docteur Jules Guyot.
16. Madame Treyve, Madame Treyve.
17. Amanlis' Butterbirn, Beurré d'Amanlis.

18. Madame Favre, Madame Favre.
19. Triumph von Vienne, Triomphe de Vienne.

September—Oktober.

20. Doppelte Philippsbirn, Double Philippe.
21. Esperens Herrenbirn, Seigneur d'Esperen.
22. Birn von Fontenay, Jalousie de Fontenay.
23. Punktierter Sommerdorn, Epine d'été pointée.
24. Gellerts Butterbirn, Beurré Hardy.

Oktober.

25. Capiaumont, Beurré Capiaumont.
26. Gute Luise von Avranches, Bonne Louise d'Avranches.
27. Dalbrets Butterbirn, Beurré Dalbret.
28. Holzfarbige Butterbirn, Fondante des bois.
29. Esperine, Esperine.
30. Ulmer Butterbirn, Beurré de Ulm.
31. Weiße Herbst-Butterbirn, Beurré blanc (Doyenné blanc).
32. Schöne Julie, Belle Julie.
33. Colomas Herbst-Butterbirn, Urbaniste.
34. Herbst-Colmar (Muskierte Regentin), Passe Colmar musqué.
35. Hochfeine Butterbirn, Beurré superfin.
36. Helene Gregoire, Hélène Grégoire.
37. Amande's Butterbirn, Beurré Amandé.
38. Graue Herbst-Butterbirn, Beurré gris.
39. Köstliche von Charneu, Fondante de Charneu.

Oktober—November.

40. Butterbirn von Ghelin, Beurré de Ghelin.
41. Wildling von Montigny, Besi de Montigny.
42. Komperette (Ananasbirn), Comperette.
43. Rotgraue Dechantsbirn, Bergamotte Gansel.
44. Hardenponts Leckerbissen, Délices d'Hardenpont belge.
45. Marie Luise, Marie Louise.
46. Birn von Tongre, de Tongres.
47. Schmelzende von Thirriot, Fondante de Thirriot.
48. Bosc's Flaschenbirn, Beurré oder Calebasse Bosc.
49. Vereins Dechantsbirn, Doyenné du Comice.
50. Alexandrine Douillard, Alexandrine Douillard.
51. Neue Poiteau, Nouveau Poiteau.
52. Herzogin von Angoulême, Duchesse d'Angoulême.
53. Grumkower Butterbirn, Beurré de Grumkow.
54. Clairgeaus Butterbirn, Beurré Clairgeau.
55. Leckerbissen von Angers, Délices d'Angers.
56. Baronin von Mello, Baronne de Mello.

November.

57. Admiral Cecile, Amiral Cecile.
58. Napoleons Butterbirn, Bon-Chrétien Napoleon.
59. van Mons Butterbirn, van Mons Leon Leclere.
60. Blumenbachs Butterbirn, Soldat laboureur.
61. Bacheliers Butterbirn, Beurré Bachelier.
62. Feigenbirn von Alençon, Figue d'Alençon.
63. Six's Butterbirn, Beurré Six.

November—Dezember.

64. Winter-Meuris, Nec plus Meuris.
65. Zephirin Gregoire, Zéphirin Grégoire.
66. Die Lectier-Birn, Poire le Lectier.
67. Triumph von Jodoigne, Triomphe de Jodoigne.
68. Liegels Winter-Butterbirn, Suprême Coloma.
69. von Lade's Butterbirn, Beurré de Ladé.

November—Januar.

70. Forellenbirn, Forelle, Poire truitée.
71. Diels Butterbirn, Beurré Diel.
72. Leon Gregoire, Léon Grégoire.
73. Flons Dechantsbirn, Doyenné Flon.

Dezember—Januar.

74. Hardenponts Winter-Butterbirn, Beurré d'Hardenpont.
75. Sterkmanns Butterbirn, Beurré Sterkmann.
76. Winter-Nelis, Bonne de Malines, Nelis d'hiver.
77. Millets Butterbirn, Beurré Millet.
78. Madame Verté, Madame Verté.
79. Neue Fulvia, Nouvelle Fulvie.

Dezember—Februar.

80. Butterbirn von Nivelles, Beurré de Nivelles.
81. Regentin, Passe Colmar.
82. Graf Canal, Comte Canal de Malabaila.

Dezember—März.

83. Edel-Crassane, Passe Crassane.
84. Präsident Drouard, Président Drouard.

Januar—März.

85. Saint-Germain, Saint-Germain d'hiver.
86. Vauquelins Saint-Germain, Saint-Germain-Vauquelin.
87. Späte Hardenpont, Beurré de Rance.
88. Josephine von Mecheln, Joséphine de Malines.

89. Winter-Dechantsbirn, Doyenné d'hiver.
90. Olivier de Serres, Olivier de Serres.

Februar—März, April.

91. Fortunée, Bergamotte Fortunée.
92. Esperens Bergamotte, Bergamotte Esperen.

B. Früchte zur Tafelzierde.

September.

93. Kongreßbirn (Andenken an den Kongreß), Souvenir du Congrès.

Oktober.

94. van Marums Flaschenbirn, Van Marum.
95. König Eduard, Roi Edouard.
96. Williams Herzogin von Angoulême, Duchesse d'Angoulême de Williams.

Oktober—November.

97. Arembergs Colmar, Colmar d'Aremberg.
98. König Karl von Württemberg, Roi Charles de Wurttemberg.

November—Dezember.

99. General Tottleben, Général Tottleben.

Dezember—März.

100. Schöne Angevine, Belle Angevine.

Zusammenstellung verschiedener kleinerer Birnsortimente.

Aus den vorgenannten 92 edlen Tafel- und 8 schönen Dekorationsfrüchten habe ich nachstehend einige Sortimente zusammengestellt, die unter Berücksichtigung der verschiedenartigsten Umstände eine engere Auswahl aus obigen 100 Sorten gestatten. Es wurde dabei Sorge getragen, daß in denselben Sommer-, Herbst- und Winterfrüchte in richtigem Verhältnis zu einander stehen, und größere und kleinere, einfarbige und gefärbte Früchte darin vertreten sind, so daß der Gartenbesitzer bei Bezug eines solchen Sortiments seine Wünsche befriedigt sehen wird.

a) ein Sortiment von 50 sehr wertvollen Birnsorten (ohne Rücksichtnahme auf den Wuchs des Baumes u. s. w.):

Nr.
1. Juli-Dechantsbirn.
2. Grüne Sommer-Magdalene.
4. Giffards Butterbirn.
5. Erzbischof Hons.
10. Clapps Liebling.
12. Stuttgarter Geißhirtenbirn.
13. Gute Graue.
14. Williams Christenbirn.
15. Doktor Julius Guyot.
16. Madame Treyve.
17. Amanlis Butterbirn.
20. Doppelte Philippsbirn.
21. Esperens Herrenbirn.
22. Birn von Fontenay.
24. Gellerts Butterbirn
26. Gute Luise von Avranches.
28. Holzfarbige Butterbirn.
29. Esperine.
31. Weiße Herbst-Butterbirn.
33. Colomas Herbst-Butterbirn.
34. Herbst-Colmar (Muskierte Regentin).
35. Hochfeine Butterbirn.
39. Köstliche von Charneu.
41. Wildling v. Montigny.
43. Rotgraue Dechantsbirn.
45. Marie Luise.
47. Schmelzende von Thirriot.
48. Bosc's Flaschenbirn.
49. Vereins Dechantsbirn.
50. Alexandrine Douillard.
52. Herzogin von Angoulême.
54. Clairgeaus Butterbirn.
56. Baronin von Mello.
58. Napoleons Butterbirn.
60. Blumenbachs Butterb.
64. Winter-Meuris.
68. Liegels Winter-Butterb.
69. von Lades Butterbirn.
71. Diels Butterbirn.
74. Hardenponts Winter-Butterbirn.
75. Sterkmanns Butterb.
76. Winter-Nelis.
77. Millets Butterbirn.
81. Regentin.
88. Josephine von Mecheln.
89. Winter-Dechantsbirn.
92. Esperens Bergamotte.
93. Kongreßbirn.
97. Arembergs Colmar.
98. König Karl von Württemberg.

b) ein Sortiment von 25 Birnsorten, aus obigen 50 Sorten ausgewählt:

Nr.
2. Grüne Sommer-Magdalene.
12. Stuttgart. Geißhirtenb.
13. Gute Graue.
14. Williams Christenbirn.
20. Doppelte Philippsbirn.
24. Gellerts Butterbirn.
26. Gute Luise v. Avranches.
28. Holzfarbige Butterbirn.
31. Weiße Herbst-Butterb.
33. Colomas Herbst-Butterbirn.
35. Hochfeine Butterbirn.
43. Rotgraue Dechantsbirn.
48. Bosc's Flaschenbirn.
49. Vereins Dechantsbirn.
52. Herzogin von Angoulême.
54. Clairgeaus Butterbirn.
58. Napoleons Butterbirn.
60. Blumenbachs Butterb.
68. Liegels Winter-Butterb.
71. Diels Butterbirn.
74. Hardenponts Winter-Butterbirn.
81. Regentin.
88. Josephine von Mecheln.
92. Esperens Bergamotte.
98. König Karl von Württemberg.

c) ein Sortiment von 25 sehr schön pyramidal wachsenden Birnsorten:

Nr.
10. Clapps Liebling.
12. Stuttgart. Geißhirtenb.
14. Williams Christenbirn.
21. Espereus Herrenbirn.
26. Gute Luise von Avranches.
31. Weiße Herbst-Butterb.
33. Colomas Herbst-Butterbirn.
36. Helene Gregoire.

Nr.
39. Köstliche von Charneu.
47. Schmelzende von Thirriot.
49. Vereins Dechantsbirn.
51. Neue Poiteau.
52. Herzogin v. Angoulême.
55. Leckerbissen von Angers.
56. Baronin von Mello.
65. Zephirin Gregoire.
68. Liegels Winter-Butterb.

Nr.
77. Millets Butterbirn.
78. Madame Verté.
83. Edel-Crassane.
85. Saint-Germain.
88. Josephine von Mecheln.
92. Esperens Bergamotte.
96. Williams Herzogin von Angoulême.
98. König Karl von Württemberg.

d) ein Sortiment von 25 Birnsorten, die sich infolge ihres Wuchses und gedrung. Fruchtholzes zu Spindelpyramiden eignen:

Nr.
6. Pfirsichbirn.
14. Williams Christenbirn.
15. Doktor Julius Guyot.
19. Triumph von Vienne.
24. Gellerts Butterbirn.
26. Gute Luise von Avranches.
29. Esperine.
31. Weiße Herbst-Butterb.

Nr.
32. Schöne Julie.
37. Amandes Butterbirn.
42. Komperette (Ananasb.).
49. Vereins Dechantsbirn.
50. Alexandrine Douillard.
51. Neue Poiteau.
52. Herzogin v. Angoulême.
54. Clairgeaus Butterbirn.
56. Baronin von Mello.

Nr.
57. Admiral Cecile.
58. Napoleons Butterbirn.
72. Leon Gregoire.
74. Hardenponts Winter-Butterbirn.
75. Sterkmanns Butterb.
78. Madame Verté.
89. Winter-Dechantsbirn.
97. Arembergs Colmar.

e) ein Sortiment von 20 Birnsorten, die sich infolge ihres abstehenden Astbaues und der Größe ihrer Früchte zu Spalierbäumen eignen:

Nr.
10. Clapps Liebling.
17. Amanlis Butterbirn.
20. Doppelte Philippsbirn.
28. Holzfarbige Butterbirn.
38. Graue Herbst-Butterb.
45. Marie Luise.
52. Herzogin v. Angoulême.

Nr.
54. Clairgeaus Butterbirn.
58. Napoleons Butterbirn.
67. Triumph von Jodoigne.
69. von Lades Butterbirn.
71. Diels Butterbirn.
74. Hardenponts Winter-Butterbirn.

Nr.
79. Neue Fulvia.
84. Präsident Drouard.
87. Späte Hardenpont.
93. Kongreßbirn.
98. König Karl v. Württ.
99. General Tottleben.
100. Schöne Angevine.

f) ein Sortiment von 20 sehr früh- und reichtragenden Birnsorten:

Nr.
5. Erzbischof Hons.
10. Clapps Liebling.
15. Doktor Julius Guyot.
17. Amanlis Butterbirn.
22. Birn von Fontenay.
26. Gute Luise von Avranches.

Nr.
29. Esperine.
32. Schöne Julie.
41. Wildling v. Montigny.
47. Schmelzen v. Thirriot.
49. Vereins Dechantsbirn.
50. Alexandrine Douillard.
51. Neue Poiteau.

Nr.
57. Admiral Cecile.
63. Six's Butterbirn.
68. Liegels Winter-Butterb.
77. Millets Butterbirn.
78. Madame Verté.
92. Esperens Bergamotte.
94. van Marums Flaschenb.

g) ein Sortiment von 12 der wertvollsten Birnsorten für rauhe Lagen:

Nr.
2. Grüne Sommermagdal.
5. Erzbischof Hons.
17. Amanlis Butterbirn.
18. Madame Favre.

Nr.
24. Gellerts Butterbirn.
26. Gute L. v. Avranches.
30. Ulmer Butterbirn.
33. Colom. Herbst-Butterb.

Nr.
51. Neue Poiteau.
53. Grumkower Butterb.
58. Napoleons Butterbirn.
68. Liegels Winter-Butterb.

Auswahl

von

Hundert der wertvollsten Tafelbirnen

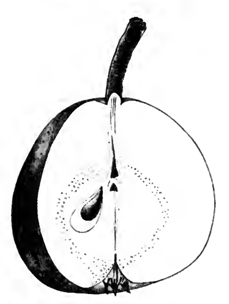
nach der Reifezeit geordnet.

A. Nr. 1—92: Tafelfrüchte.
B. Nr. 93—100: Früchte zur Tafelzierde.

A. Tafelfrüchte.

Nr. 1. Juli-Dechantsbirn.

Reifezeit: Ende Juli.



Juli-Dechantsbirn, Doyenné de Juillet.

Halbbergamotte, II. 2. b. * *.

Jll. Hdb. Nr. 176; Lex. Dict. Nr. 444; Dec. Jard. fr. Nr. 48; Reutl. Kat. Nr. 270.

Synonyme: Poire de Juillet (Decsne), Roi Jolimont (Congr. de Lyon), Doyenné d'été (Diel), Saint-Michel d'été (Prevost).

Frucht: klein, schön rund, in der Form etwas veränderlich; der Bauch sitzt immer mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich gewöhnlich plattrund wölbt. Nach dem Stiele nimmt sie rasch ab und endigt mit kurzer Spitze, die mit einigen Fleischringeln in den Stiel übergeht.

Kelch: offen, langgespitzt, in die Höhe stehend; er sitzt nur wenig vertieft oder obenauf.

Stiel: mittellang, stark, häufig etwas fleischig, besonders an der Basis, teils gerade, teils etwas zur Seite gebogen; sitzt wie eingesteckt, häufig mit Fleischringeln umgeben.

Schale: fein, matt hellgrün, in der Reife gelb, auf der Sonnenseite schön karmesinrot gefärbt, in der Röte sind zahlreiche Punkte als gelbliche Stippchen wahrnehmbar.

Fleisch: mattweiß, um das Kernhaus feinkörnig, fast schmelzend, saftreich, von fein gewürztem Geschmack.

Kernhaus: nicht hohlachsig, mit feinen Körnchen umgeben; Kammern eng, viele kleine, eirunde, braune Kerne enthaltend.

Reifezeit: Ende Juli. Sobald die Schale ins Gelbliche übergeht, muß die Frucht gepflückt werden, sie ist dann recht gut und hält sich 8—10 Tage.

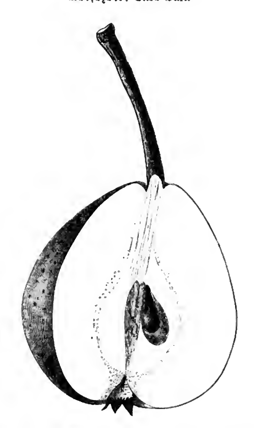
Baum: wächst rasch und mittelstark, ist früh- und reichtragend. Er sollte, da er sich auf Quitte gern erschöpft, nur auf Wildling veredelt werden; er eignet sich zu Hochstamm, Pyramide und Spalier, selbstverständlich nur in geschlossenen Gärten.

Schnitt: sobald der Baum trägt, muß kurz geschnitten werden, um ihn immer in gehöriger Lebensthätigkeit zu erhalten; die kürzeren Fruchtruten bleiben unbeschnitten. Die Hochstämme werden alle 2—3 Jahre zurückgeschnitten und nach Bedürfnis verjüngt, man vermeide starkes Pincieren.

Anm.: Die Juli-Dechantsbirn ist eine der frühesten Birnen; sie ist eine sehr gute Tafelfrucht und wegen ihrer sehr frühen Reife und ihres prächtigen Kolorits auf dem Obstmarkt gesucht.



Reifezeit: Ende Juli.



Grüne Sommer-Magdalene, Citron des Carmes.

Halbbutterbirn, III. 1. a. (b.) * *.

Ill. Hdb. Nr. 3; Lex. Dict. Nr. 352; Reutl. Kat. Nr. 7.

Synonyme: Madeleine, Petite Madeleine, Glasbirn, Grüne Margaretenbirn.

Frucht: klein bis mittelgroß, in zwei Formen vorkommend, bald platt-eiförmig, bald nach dem Stiele zu etwas verlängert und mehr birnförmig.

Kelch: offen, kurzblätterig, zuweilen halboffen, grünblätterig, etwas wollig; oben auffitzend, mit unregelmäßigen Falten umgeben.

Stiel: lang, stark, knospig, gelbgrün; in der Nähe der Frucht fleischig angeschwollen.

Schale: abgerieben glänzend; Grundfarbe apfelgrün, später hell- oder gelblich-

grün. Dunkler grün umkreiste Punkte sind auf der Frucht verteilt und zuweilen ist etwas Rost bemerkbar, speciell an Kelch und Stiel.

Fleisch: gelblich-, oft grünlichweiß, ziemlich fein, mehr oder weniger schmelzend, etwas gewürzt, durch eine feine Säure gehoben; Geruch in der Reife angenehm.

Kernhaus: stark hohlachsig, kleinkammerig, mit meist unvollkommenen Kernen.

Reifezeit: Ende Juli oder Anfang August. Die Reifezeit der Frucht verlängert sich, wenn sie, in der Zeit wo sie anfängt gelblich zu werden, gepflückt wird. Läßt man die Früchte am Baum gelb werden, so werden sie in manchen Jahren von den Wespen angefressen und faulen dann, während, wenn sie zu grün abgenommen werden, die Früchte welken und an Geschmack verlieren, weshalb die wahre Pflückzeit genau einzuhalten ist.

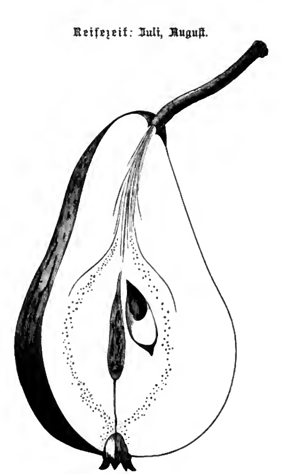
Baum: wächst kräftig, bildet rutenförmige Äste, welche dicht mit Quirlholz besetzt sind, und ist sehr fruchtbar. Er gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und eignet sich zu jeder Form.

Schnitt: lang; man wende Einschnitte über den Augen an. Das Pincieren der Fruchtruten und der Sommerschnitt sind sehr vorteilhaft. Öfteres Verjüngen ist bei dieser Sorte unerläßlich, weil sie sonst nur Blütenknospen erzeugt und die Bildung von Holztrieben ganz unterbleibt.

Anm.: Eine der besten und gesuchtesten Frühbirnen, sie ist überall bekannt und verbreitet; besucht man Ende Juli den Obstmarkt, so trifft man diese Sorte massenhaft an. — Von dieser Sorte giebt es eine sehr schöne gestreifte Abart, welche ganz dieselben Eigenschaften hat, der Baum ist aber etwas empfindlicher. Es ist die Gestreifte Sommer-Magdalene, Citron des Carmes panaché, Reutl. Kat. Nr. 356.



Reifezeit: Juli, August.



Sparbirn, Epargne.

Grüne Langbirn, IV. 1. (2. 3.) c. (a.) ** †.

Ill. Hdb. Nr. 86; Lex. Dict. Nr. 488; Dec. Jard. fr. Nr. 70; Reutl. Kat. Nr. 45.

Synonyme: Große Cuisse Madame (Annal. de Pomologie), Große Madeleine (Lir. d'Air.), Franz Madam, Frauenschenkel.

Frucht: mittelgroß, langbirnförmig oder bauchigkegelförmig; um den Kelch bisweilen stark abnehmend stumpfspitzig, nach dem Stiel etwas seicht eingebogen und endigt, lang kegelförmg abnehmend, in eine stumpfe, meist seitwärts gedrückte Spitze.

Kelch: offen, kurz- oder spitzblätterig, die Blätter oft wie zerrissen; sitzt oben auf und hat gewöhnlich einige unregelmäßige Beulen in seiner Umgebung, die zuweilen aber auch gänzlich fehlen.

Stiel: lang, sehr stark, nach der Birne zu fleischig, bräunlichgrün, meist gedreht oder gewunden; sitzt oben auf oder ist seitwärts eingedrückt.

Schale: glatt, etwas geschmeidig, matt hellgrün, später grünlich citronengelb; stark besonnte Früchte erdartig gerötet, gestreift oder verwaschen, bisweilen nur schwach goldartig gerötet. Punkte zahlreich, oft stark hervortretend, bilden um die Kelchwölbung bald feine, platte Rostflecken, bald schwache Rostüberzüge.

Fleisch: mattweiß, fein, saftreich, butterhaft schmelzend, von einem sehr angenehmen, erquickenden, gewürzten, erhabenen Geschmack.

Kernhaus: eng mit mehr oder weniger hohler Achse; Kammern klein, flach, mehr taube als vollkommene Kerne enthaltend.

Reifezeit: Ende Juli bis Mitte August; die Früchte müssen etwas vor der völligen Reife gepflückt werden, sonst werden sie von den Wespen aufgezehrt; sie halten, wenn sie etwas grün gebrochen werden, etwa 14 Tage.

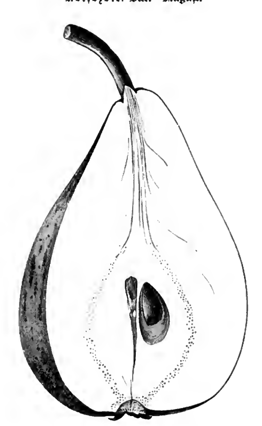
Baum: wächst in der Jugend sehr kräftig, bildet starke, abstehende, hängende Zweige und starke, oft sehr gekrümmte Sommertriebe. Er gedeiht auf Wildling wie Quitte; blüht früh, trägt bald und fast alljährlich reichlich; ist zu Hochstamm und Spalier, jedoch nicht zu Pyramide geeignet.

Schnitt: mittellang; die Fruchtruten bleiben unbeschnitten, da sie meistens an ihren Spitzen Fruchtaugen ansetzen. Auf Quitte veredelte Spalierbäume müssen ziemlich stark zurückgeschnitten werden, sonst erschöpfen sie sich bald wegen allzugroßer Fruchtbarkeit.

Anm.: Als Tafel- und besonders als Marktfrucht ist die Sparbirn eine der beliebtesten und delikatesten unter den frühen Sommerbirnen.



Reifezeit: Juli—August.



Giffards Butterbirn, Beurré Giffard

Butterbirn, IV. 2. (1.) a. * *.

Ill. Hdb. Nr. 443; Lex. Dict. Nr. 213; Dec. Jard. fr. Nr. 179; Reutl. Kat. Nr. 383.

Synonyme: P. Giffard (Decsne).

Frucht: mittelgroß, birnförmig-kegelförmig, oder birnförmig-kreiselförmig.

Kelch: offen, lang- oder schmalblätterig; Blättchen gelblich und ausgebreitet; sitzt in sehr flacher Senkung.

Stiel: mittellang, etwas dünn, holzig, gelbbraun; steht oben auf wie eingedrückt, oder etwas schief neben einem kleinen Fleischhöcker.

Schale: dünn, gelbgrün, später blaßgelb, häufig rot und grün punktiert; die

Sonnenseite zartrot verwaschen. Um den Kelch und Stiel zeigt sich etwas platter, gelblicher Rost.

Fleisch: gelblichweiß, fein, schmelzend, markig, angenehm süß mit schwachem Gewürz.

Kernhaus: nur durch sehr feine Körnchen angedeutet, vollachsig; Kammern klein, an beiden Enden spitze, dunkelbraune Kerne enthaltend.

Reifezeit: Ende Juli bis Mitte August; die Früchte müssen gepflückt werden sobald sie zu fallen beginnen.

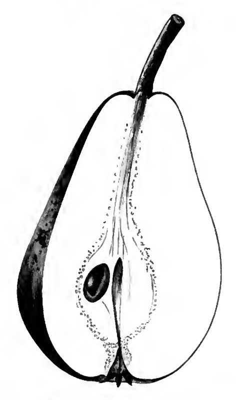
Baum: wächst mittelstark, ist fruchtbar; überlebt sich bald auf Quitte veredelt und ist daher mehr auf Wildling veredelt zu empfehlen. Der Baum soll überhaupt in Bezug auf Boden etwas empfindlich sein; er hat dünne, rutenförmige Zweige und ein schweres, wie welk aussehendes Blatt, sodaß er ein schöner Baum nicht genannt werden kann.

Schnitt: mittellang mit Anwendung von Einschnitten über den untern Augen; an den Fruchtzweigen ist das Brechen (Cassement) vorzunehmen. Als Hochstamm gezogen muß er alle zwei Jahre zurückgeschnitten werden.

Anm.: Eine sehr schöne und gute Tafel- und Marktfrucht.



Reifezeit: August.



Erzbischof Hons, Monseigneur des Hons.

Rousselet, IV. 1. (2.) a. (c.) * *.

Ill. Hdb. Nr. 634; Lex. Dict. Nr. 690; Dec. Jard. fr. Nr. 283; Reutl. Kat. Nr. 163.

Synonyme: keine.

Frucht: klein oder mittelgroß, birn- oder langkegelförmig; der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den die Frucht sich allmählich abrundet. Nach dem Stiele verjüngt sie sich schwach eingebogen ziemlich stark und endigt mit etwas abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen, zugespitzt, zuweilen an den Spitzen verstümmelt, aufliegend; sitzt in unbedeutender, von schwachen Falten umgebener Vertiefung.

Stiel: mittellang, oft kurz, ziemlich stark; sitzt flach vertieft und ist öfters durch einen sich erhebenden Fleischwulst etwas zur Seite gebogen.

Schale: grün, später gelbgrün, auf der Sonnenseite mit einer bräunlichen, oft bronzierten Röte überlaufen, die deutliche Spuren von Streifen zeigt; Rostanflüge und Flecken sind ziemlich häufig wahrnehmbar.

Fleisch: gelblich, bisweilen etwas grünlichgelb, um das Kernhaus etwas körnig, ziemlich fein, fast schmelzend, sehr saftreich, von erhabenem, sehr süßem, reichgewürztem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; die engen Kammern enthalten teils taube, teils vollkommene, schwarze und langeiförmige Kerne.

Reifezeit: Mitte August. Die Dauer der Früchte kann durch ein allmähliches Einernten um drei Wochen hinausgeschoben werden.

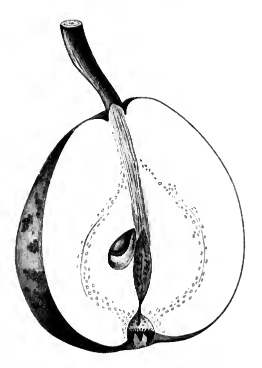
Baum: wächst sehr kräftig, breitpyramidal; er gedeiht auf Wildling wie auf Quitte sehr gut, ist bald- und volltragend und eignet sich zu jeder Form.

Schnitt: lang; die dem Leitzweig zu nahe stehenden Augen werden ausgebrochen, dagegen die unteren, an der Basis der Leitzweige sitzenden, oberhalb mit Einschnitten versehen; die Fruchtruten werden geschont und nur die zu langen Ruten gebrochen.

Anm.: Eine nicht genug zu empfehlende Tafelfrucht, welche in keinem Sortimente fehlen sollte.



Reifezeit: August.



Pfirsichbirn, Poire Pêche.

Butterbirn, II. (III.) 1. (3.) b. * *.

Ill. Hdb. Nr. 271; Ill. Mtsh. 1868, S. 132; Lex. Dict. Nr. 741; Reutl. Kat. Nr. 203.

Synonyme: keine.

Frucht: klein bis mittelgroß, rundlich, oder rundlich-kegelförmig. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich sanft rundet; nach dem Stiele macht sie ohne merkliche Einbiegung eine kurze, dicke, nur wenig, oft gar nicht abgestumpfte Spitze.

Kelch: halboffen, ziemlich langgespitzt, aufrechtstehend, sitzt flach vertieft.

Stiel: lang, dick, holzig, gerade, selten etwas zur Seite gebogen; sitzt wie eingesteckt, mit einigen flachen Beulen umgeben.

Schale: glatt, vom Baume gelblichgrün, in der Reife grünlichgelb, selten etwas gerötet; um Kelch und Stiel häufig zimtfarbig berostet.

Fleisch: mattweiß, saftreich, ganz schmelzend, von gezuckertem, etwas fein zimtartigem, sehr angenehmem Geschmack.

Kernhaus: geschlossen; Kammern eng, ziemlich viele schwarze, langeiförmige, nicht gehörig vollkommene Kerne enthaltend.

Reifezeit: Mitte bis Ende August. Die Frucht muß, um ihre vollständige Güte zu erreichen, ziemlich früh abgenommen werden.

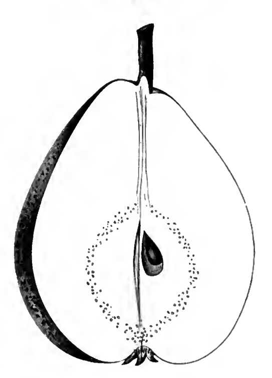
Baum: wächst kräftig, geht schön in die Höhe; er gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und ist, besonders auf letzterer, sehr fruchtbar. Er kommt in jeder Lage, in jedem Boden gut fort und eignet sich zu allen Formen.

Schnitt: auf Quitte muß kurz geschnitten, auf Wildling mittellang und von Zeit zu Zeit das kurze Fruchtholz verjüngt werden.

Anm.: Eine vorzügliche Sommerfrucht, welche zur Anpflanzung in Hausgärten zu empfehlen ist.



Reifezeit: August—September.



Birn von Boutoc, Boutoc.

Butterbirn, III. 1. a. * *.

Ill. Hdb. Nr. 678; Ill. Mtsh. 1868, S. 33; Ler. Dict. Nr. 40; Dec. Jard. fr. Nr. 204; Reutl. Kat. Nr. 397.

Synonyme: Poire d'Ange (Ler. Dict.), P. Desse (Decsne).

Frucht: mittelgroß, rundlich-birnförmig; der Bauch sitzt nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt und so weit abstumpft, daß sie gut steht. Nach dem Stiele macht sie meist nur auf einer Seite Einbiegungen, oft auch gar keine, und endigt mit kegelförmiger, etwas abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen, ziemlich sternförmig, hartschalig, breitgespitzt; sitzt in flacher, fast ebener Einsenkung.

Stiel: mittellang, mäßig stark, holzig, fast gerade; sitzt sehr flach vertieft, oder auch wie eingesteckt und häufig durch einen Fleischwulst zur Seite gedrückt.

Schale: glatt, graugrün, in blaßgelb übergehend, die Sonnenseite oft stärker gelb; zahlreiche feine braune und grün umflossene Punkte sind auf der Frucht verbreitet.

Fleisch: gelblichweiß, fein schmelzend, saftreich, von gezuckertem, etwas muskiertem, durch feine Säure gehobenem Geschmack.

Kernhaus: schmal, hohlachsig; die ziemlich geräumigen Kammern enthalten langeiförmige, schwarze Kerne.

Reifezeit: die Reife tritt gewöhnlich Mitte August ein und dauert bis Anfang September. Man pflücke die Früchte sobald sie beginnen gelblich zu werden, da sie sonst, ohne zu fallen, auf dem Baume überreif werden.

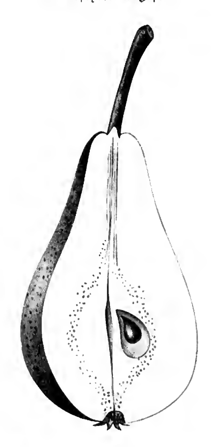
Baum: wächst kräftig auf Wildling wie auf Quitte und ist früh und sehr fruchtbar; er eignet sich zu Pyramide, Spindelpyramide, Spalier und Cordon.

Schnitt: mittelstark; die oberen Augen der Leitzweige müssen teils ausgebrochen, teils frühzeitig pinciert werden, während die unteren Augen oberhalb mit Einschnitten zu versehen sind. Zu schwache Fruchtruten werden ganz entfernt.

Anm.: Eine ausgezeichnete beachtenswerte Tafelfrucht, welche wegen der frühen und reichen Tragbarkeit in keinem Hausgarten fehlen sollte.



Reifezeit: August.



Rostietzerbirn, Rostietzer.

Rousselet, III. 2. a. **.

Ill. Hdb. Nr. 539; Reutl. Kat. Nr. 308.

Synonyme: Rosteizer (Hogg).

Frucht: klein bis mittelgroß, bald kreisel-, bald kegelförmig. Der Bauch sitzt nach dem Kelche hin, um den sich die Frucht zurundet oder flachrund wölbt; nach dem Stiele macht sie schöne Einbiegungen, besonders bei manchen zur Kreiselform neigenden Früchten, und endigt mit einer kurzen, oft auch etwas längeren, sehr wenig abgestumpften Spitze.

Kelch: weit offen, sternförmig aufliegend, öfters mit feinen Falten umgeben.

Stiel: lang, sehr dünn, bräunlich, sitzt schief eingesteckt, von einer sich anlegenden Fleischwulst gedrückt.

Schale: rauh, mattgrün, später etwas gelblich, auf der Sonnenseite trübrot verwaschen; Rostanflüge, Flecken und Punkte finden sich auf jeder Frucht vor, auch weißliche Schalenpunkte sind aufgestreut.

Fleisch: gelbgrün, schmelzend, sehr saftig, von außerordentlich süßem und gewürztem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig, mit kleinen und engen, ganz von den Kernen ausgefüllten Kammern.

Reifezeit: Mitte bis Ende August.

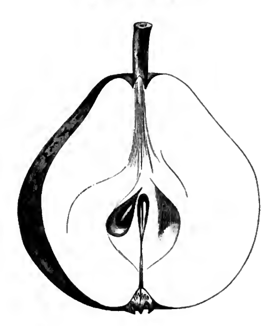
Baum: wächst kräftig, breitkronig und macht etwas hängende Zweige; er gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und ist überaus fruchtbar. Zu Hochstamm, breiter Pyramide und Spalier geeignet.

Schnitt: lang; man mache über den unteren Augen Einschnitte und pinciere zu kräftig wachsende Triebe und zu lange Fruchtruten.

Anm.: Diese Sorte ist eine vorzügliche, reichgewürzte Tafel- und Marktfrucht, welche aller Verbreitung wert und wegen der baldigen und reichen Fruchtbarkeit des Baumes zur Anpflanzung in Obst- und Hausgärten zu empfehlen ist.



Reifezeit: August.



Runde Mundnetzbirn, Bergamotte d'été.

Halbbutterbirn, II. 1. (2.) a. * * †.

Jll. Hdb. Nr. 11; Ler. Dict. Nr. 114; Dec. Jard. fr. Nr. 8; Reutl. Kat. Nr. 10.

Synonyme: Milan blanc (Decsne), Bergamotte blanc d'été (Ler. Dict), Grosse Mouille bouche d'été (Merlet), Sommerbergamotte, Sommer-Dechantsbirne.

Frucht: mittelgroß, in der Form veränderlich, mehr oder weniger kreiselförmig, nach dem Stiele schwach eingebogen.

Kelch: offen oder halboffen, langgespitzt, ziemlich tief eingesenkt, von schwachen Falten umgeben, welche oft über den Rand hinausgehen.

Stiel: kurz oder mittellang, stark, fleischig, grün, oft etwas bräunlich, schwach vertieft, oder obenauf in einigen Fleischbeulen sitzend.

Schale: dünn, meist glatt, blaß hellgrün, später gelblichgrün; auf der Sonnenseite bisweilen mit schwacher bräunlicher Röte oder mit starken bräunlichen Punkten besetzt, auch ist etwas Rost, besonders um den Kelch, bemerkbar.

Fleisch: gelblichweiß, ziemlich fein, saftvoll, schmelzend, von erhabenem, angenehm säuerlichem Geschmack.

Kernhaus: klein und geschlossen; die engen, glatten Kammern enthalten wenig vollkommene Kerne.

Reifezeit: Mitte August, hält sich, etwas früh gebrochen, 14 Tage; die Frucht reift überhaupt nur nach und nach, aber sobald die ersten Früchte zu fallen beginnen, ist es Zeit, den Baum abzuernten.

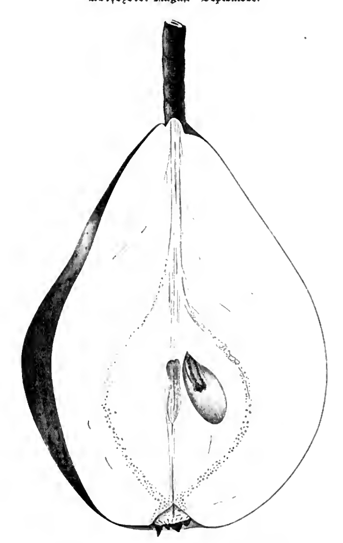
Baum: wächst kräftig, wird nicht sehr groß; er bildet schöne gedrungene Pyramiden, gedeiht auf Wildling, weniger gut auf Quitte, und eignet sich zu allen Formen. Er ist nicht empfindlich und kommt besonders in einer etwas kühleren Lage fort, dabei ist er sehr fruchtbar, aber etwas spät treibend.

Schnitt: kurz; das Pincieren und Verbrechen der zu starken Triebe im Sommer ist sehr vorteilhaft.

Anm.: In Nord- und Mitteldeutschland ist diese Sorte sehr verbreitet und wird sie dort zu den besten Sommerbirnen gezählt; auch auf den Obstmärkten ist sie sehr gesucht.



Reifezeit: August—September.



Clapp's Liebling, Favorite de Clapp.

Apothekerbirn, III. 2. b. (c.) * * !

Ill. Hdb. Nr. 673; Pomol. Mtsh. 1870, S. 34 und 353, 1886, S. 185; Reutl. Kat. Nr. 303.

Synonyme: keine.

Frucht: sehr groß, birnförmig, etwas beulig; der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich mehr oder weniger zuspitzt und nur etwas abstumpft. Nach dem Stiele macht sie schöne Einbiegungen und eine starke abgestumpfte Spitze.

Kelch: halboffen, oft fast geschlossen, hartschalig, durch Beulen etwas geschnürt; in ganz flacher Einsenkung oder oben aufsitzend.

Stiel: mäßig kurz, dick, fleischig, fast gerade oder nur sanft gebogen; sitzt flach vertieft oder obenauf neben einem Fleischwulst.

Schale: glänzend, vom Baume hellgrün, später gelblichgrün, in voller Reife gelb, ziemlich hochgelb; auf der Sonnenseite lebhaft karminrot gestreift und marmoriert, wodurch die Frucht ein herrliches Ansehen erhält. Punkte sind zahlreich, aber fein, erscheinen in der Grundfarbe nur als grüne, feine Schalenpunkte; Rost findet sich nur etwas um Kelch und Stiel und ist nicht bedeutend.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, schmelzend, von vorzüglichem, süßem, merklich und angenehm gewürztem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; die mäßig geräumigen Kammern enthalten eiförmige, teils noch halbweiße Kerne.

Reifezeit: Mitte August bis Anfang September. Eine Abnahme der Früchte vor dem vollständigen Gelbwerden ist jedenfalls empfehlenswert.

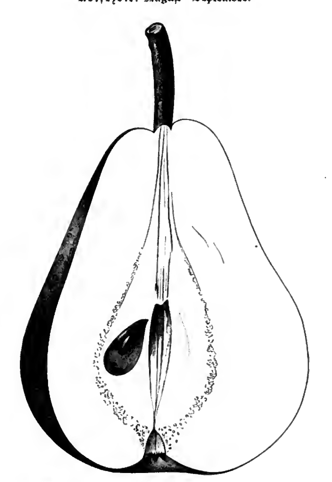
Baum: kräftig wachsend, gesund, gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und ist sehr fruchtbar; er eignet sich zu allen Formen, verlangt aber guten, fruchtbaren Boden. Er zeichnet sich durch schönes, dunkelgrünes Laub aus und ist auch an der rotbraunen Farbe der Triebe kenntlich.

Schnitt: kurz, besonders wenn auf Quitte veredelt.

Anm.: Eine ganz vorzügliche Tafel- und durch die hervorragende Schönheit sehr geeignete Marktfrucht amerikanischen Ursprungs, welche sich bei uns sehr schnell verbreitet hat und wohl in jedem größeren Obstgarten zu finden ist.



Reifezeit: August—September.



Monchallardbirn, Monchallard.

Butterbirn, IV. 2. (3.) b. * *.

Jll. Hdb. Nr. 637; Lex. Dict. Nr. 688; Dec. Jard. fr. Nr. 178; Reutl. Kat. Nr. 374.

Synonyme: Belle épine fondante (Decsne), Épine d'été de Bordeaux (Lir. d'Air), Mons allard (Congr. pomol.).

Frucht: groß, länglich-birnförmig, oft abgestumpft kegelförmig; der Bauch sitzt meist stark nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich bald etwas flachrund

wölbt und ziemlich stark abstumpft, bald mehr zurundet und wenig abstumpft; nach dem Stiele macht sie schlanke sanfte Einbiegungen und endigt mit einer stark abgestumpften Spitze.

Kelch: halboffen, kurzblätterig, hartschalig, steht mit den an der Basis oft noch grünen und etwas fleischigen Ausschnitten in die Höhe und sitzt meistens nur flach, oft auch stärker vertieft in ziemlich ebener Senkung.

Stiel: mittellang, stark, holzig; sitzt schwach vertieft, wie eingesteckt, ist fast gerade oder nur wenig zur Seite gebogen.

Schale: matt glänzend, glatt, vom Baume grün, später gelb, auf der Sonnenseite orangerot verwaschen, oft besteht die Röte auch nur in roten Kreischen um die zahlreichen feinen Punkte, die in der Grundfarbe teils fein grün umringelt sind und in der Röte heller erscheinen; Rost ist wenig bemerkbar.

Fleisch: gelblichweiß, sehr fein, saftreich, schmelzend, von etwas rosenartig gewürztem, durch geringe feine Säure gehobenem Zuckergeschmack.

Kernhaus: stark hohlachsig; die mäßig geräumigen Kammern enthalten ziemlich vollkommene, schwarzbraune Kerne.

Reifezeit: Mitte August; hält sich bis Anfang, oft bis Mitte September. Wie die meisten um diese Zeit reifenden Birnen, reift auch diese in einem luftigen und trockenen Zimmer weit besser aus, als in einem dumpfen und kalten Fruchtkeller.

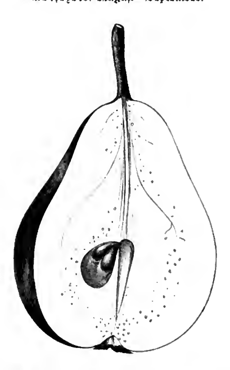
Baum: wächst kräftig, gedrungen; er gedeiht auf Wildling wie auf Quitte, ist fruchtbar und eignet sich zu allen Formen.

Schnitt: mittellang; kurze Fruchtruten bleiben unbeschnitten, über den unteren unvollkommenen Augen werden Einschnitte gemacht.

Anm.: Eine sehr schöne, vortreffliche Tafelfrucht, geeignet zur Anpflanzung in Haus- und Obstgärten.



Reifezeit: August—September.



Stuttgarter Geißhirtenbirn, Rousselet de Stuttgart.

Rousselet, III. 3. (2.) a. b. * * ! †.

Ill. Hdb. Nr. 12; Ler. Dict. Nr. 348; Dec. Jard. fr. Nr. 197; Reutl. Kat. Nr. 49.

Synonyme: Poire de Stuttgart (Decsne), Chevriers de Stuttgart (Ler. Dict.), Geißhirtle (in ganz Schwaben).

Frucht: klein, birn- oder perlförmig; die größte Breite sitzt etwas unter der Mitte, nach dem Kelche zu ist sie abgerundet, nach dem Stiele kegelförmig abgestumpft.

Kelch: offen, langgespitzt und schmalblätterig, meist sternförmig, obenauf oder flachsitzend.

Stiel: mittellang, verhältnismäßig stark, holzig; sitzt meist obenauf, wie eingesteckt, am Grunde mit einem Fleischwulst oder feinen Rippchen umgeben.

Schale: zart, fein, glatt, gelblichgrün, später etwas mehr gelblich; die Sonnenseite ist mit einer trüb aussehenden erdartigen, bräunlichen Röte verwaschen, welche bei weniger besonnten Früchten oft aus einer großen Zahl bräunlicher, rotumkreister

Punkte besteht, während auf der Schattenseite diese Punkte dunkelgrün erscheinen. Zimtfarbiger Rost bedeckt um Kelch und Stiel die Frucht.

Fleisch: grünlichweiß, etwas körnig, saftvoll, schmelzend, von einem erhabenen, zuckersüßen, gewürzhaften, fein zimtartigen Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; mit geräumigen Kammern, aber mit wenig vollkommenen, kaffeebraunen Kernen.

Reifezeit: Ende August, Anfang September; und hält sich etwa 8 Tage, muß aber abgenommen werden, ehe die Frucht gelblich wird, sonst wird sie schnell teig; der richtige Zeitpunkt ihrer höchsten Güte ist der, wenn das Grüne ins Gelbe übergehen will.

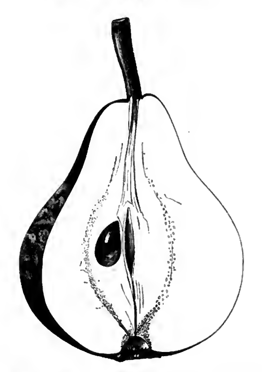
Baum: wächst kräftig und lebhaft, wird nur mittelgroß und bildet eine schöne pyramidale Krone mit spitzwinkelig anliegenden Ästen; auf Quitte ist der Wuchs schwach. Der Baum wird erst, wenn er eine gewisse Größe erlangt hat, fruchtbar, später aber sehr fruchtbar; er eignet sich zu Hochstamm, Pyramide und Spalier, liebt aber mäßig feuchten, fruchtbaren Boden.

Schnitt: mittellang; man schone die Fruchtruten und schneide etwas zu dicht stehende Äste ganz aus.

Anm.: Diese Sorte ist eine der köstlichsten Birnen; in Süddeutschland sehr verbreitet und beliebt und auf den Obstmärkten dort sehr gesucht. Sie verdient die allgemeinste Verbreitung.



Reifezeit: August—September.



Gute Graue, Poire grise bonne.

Rousselet, III. 3. a. * * ! †.

Ill. Hdb. Nr. 18; Lex. Dict. Nr. 555; Reutl. Kat. Nr. 53.

Synonyme: Beurré gris (Lex. Dict.), Sommer Beurré gris (in Norddeutschland), Graue Sommerbutterbirn, Jutje's Birn, Erzherzog Karls Sommerbirn (Diel).

Frucht: klein, birnförmig; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich schön rundet, nach dem Stiele macht sie sanfte Einbiegungen und endigt mit einer abgestumpften Spitze.

Kelch: groß und offen; Blättchen breit- und langzugespitzt, zurückgeschlagen, etwas wollig; sitzt obenauf oder in schwacher Einsenkung, bisweilen mit etwas Beulen umgeben.

Stiel: ziemlich lang, stark, holzig, braun, meist etwas schief sitzend, oft wie eingesteckt, schwach vertieft, an der Frucht bisweilen fleischig.

Schale: grasgrün, später gelblichgrün, doch fast gänzlich und stark fühlbar zimtbraun berostet, zuweilen schwach gerötet, charakteristisch immer stark weißgrau oder gelbbraun punktiert.

Fleisch: mattweiß, um das Kernhaus etwas körnig fein, saftvoll, schmelzend, von sehr angenehmem, zimtartig gewürztem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Kammern klein, länglich, muschelförmig; wenig ausgebildete Kerne enthaltend.

Reifezeit: Ende August, Anfang September und hält sich, nach und nach gepflückt, 14 Tage.

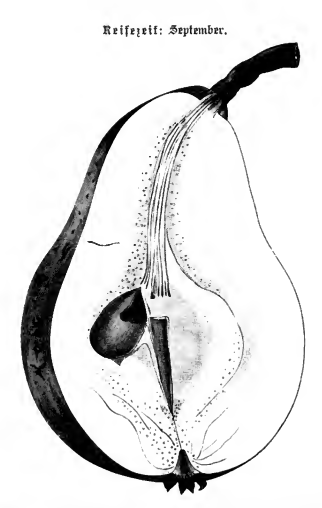
Baum: stark wachsend, sehr groß werdend, Äste ziemlich abstehend; sehr dauerhaft und im Alter sehr fruchtbar. Er eignet sich zu Hochstamm, breiter Pyramide und zu Spalier.

Schnitt: in der Jugend ziemlich lang; man mache über den unteren unvollkommenen Augen Einschnitte, um sie zum Austreiben zu zwingen; die Fruchtruten bleiben unversehrt.

Anm.: Eine ausgezeichnete Sommerbirn, für die Tafel und Wirtschaft gleich gut. Wie die vorhergehende Sorte in Süddeutschland, so ist diese Sorte in Norddeutschland sehr verbreitet und wird dort hoch geschätzt.



Reifezeit: September.



Williams Christenbirn, Bon Chrétien Williams.

Apothekerbirn, IV. 1. (3.) b. * * †.

Ill. Hdb. Nr. 191; Lex. Dict. Nr. 911; Dec. Jard. fr. Nr. 64; Reutl. Kat. Nr. 244.

Synonyme: Williams (Lex. Dict.), Poire Williams (Decsne), Bartlet Williams, Barnets William (Tougard), Bartlett de Boston (Thompson), William (in Baumschulen).

Frucht: groß, oft sehr groß, etwas veränderlich, meistens schwankend zwischen Ei- und Birnform. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin und wölbt sich die

Frucht entweder um den Kelch flachrund und ziemlich stark abgestumpft, oder mehr zugerundet und so weit abgestumpft, daß sie noch stehen kann; nach dem Stiele macht sie sanfte Einbiegungen und wenig abgestumpfte Spitze.

Kelch: offen, hartschalig, kurzgespitzt, in die Höhe stehend; in flacher, von einigen Rippchen umgebener Einsenkung sitzend.

Stiel: mittellang, stark, holzig, oft auch etwas fleischig, zimtfarbig berostet, schwach vertieft, oft von Falten umgeben, deren Ränder ungleich hoch sind, mitunter auch zur Seite gedrückt.

Schale: gelblichgrün, später grüngelb oder hellgelb, bisweilen etwas matt gerötet. Zahlreiche, feine, zimtfarbige, oft grünlich umrandete Punkte finden sich auf der Frucht, die sich am Kelch und Stiel in Rostanflüge vereinigen.

Fleisch: gelblichweiß, sehr fein und schmelzend, saftreich, von einem eigentümlichen, süßen, fein muskierten Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Kammern klein, vollkommene, schwarzbraune Kerne enthaltend.

Reifezeit: Anfang bis Ende September; wenn die Frucht ihren höchsten Wohlgeschmack erreichen soll, muß sie aber einige Tage vor der Reife gepflückt werden und 3—4 Tage liegen, sie verliert dadurch auch etwas den stark muskierten Geschmack. Läßt man sie am Baume gelb und völlig reif werden, so wird sie leicht mehlig.

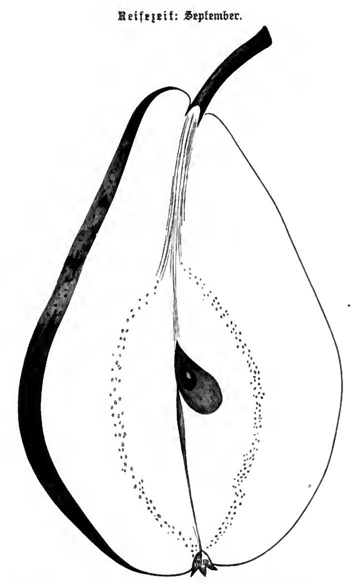
Baum: wächst sehr kräftig, hochgehend, bildet schöne Pyramiden. Er gedeiht auf Wildling wie auf Quitte, verlangt aber auf Quitte veredelt einen sehr kräftigen Boden; ist ungemein fruchtbar und eignet sich zu allen Formen.

Schnitt: im allgemeinen schneide man kurz, um die unteren Augen zur Entwicklung und zum Austreiben zu bringen; zu starke Triebe werden im Frühjahr pinciert, später jedoch wachsen gelassen.

Anm.: Diese edle, delikate Birn wird gewöhnlich nur für die Tafel verwendet und verdient zur Anpflanzung empfohlen zu werden.



Reifezeit: September.



Doktor Julius Guyot, Docteur Jules Guyot.

Apothekerbirn, IV. 1. b. * *.

Ill. Hdb. Ergb. Nr. 830; Pom. Monatsh. 1891, S. 225; Reutl. Kat. Nr. 774.

Synonyme: keine.

Frucht: groß, oft sehr groß, kegel- oder birnförmig, oft etwas unregelmäßig beulig; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet, nach dem Stiele hin macht sie nur schwache Einbiegungen und endigt mit kegelförmiger, abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen oder halboffen, kurzblätterig, aufrechtstehend; sitzt in sehr flacher, von schwachen Falten umgebener Einsenkung.

Stiel: lang, stark, gekrümmt, hellbraun; sitzt obenauf wie eingesteckt, oft ist er auch zur Seite gedrückt.

Schale: fein, glatt, hellgrün, später blaßgelb, zuweilen mehr goldgelb; fein zimtfarbig, rostig punktiert und oft rostig marmoriert.

Fleisch: gelblich, sehr fein, saftvoll, schmelzend, von vorzüglichem, angenehm gewürztem Geschmack.

Kernhaus: geschlossen, Kammern geräumig, vollkommene, längliche Kerne enthaltend.

Reifezeit: Anfang bis Ende September.

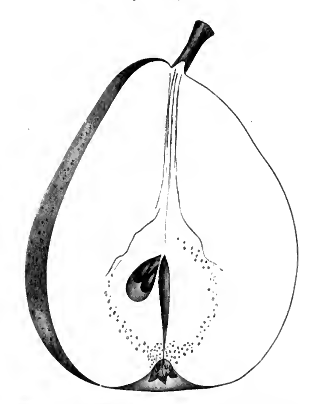
Baum: wächst kräftig, gedeiht auf Wildling wie auf Quitte sehr gut; ist nicht empfindlich und trägt bald und sehr reichlich; er eignet sich zu Pyramide, Spalier und Cordons.

Schnitt: lang; man erhalte die gedrungenen Fruchtruten und kürze die längeren bis auf die Hälfte nur.

Anm.: Eine ausgezeichnete Tafel- und Marktfrucht, welche wegen ihrer frühen und überaus reichen Tragbarkeit allgemeine Verbreitung verdient.



Reifezeit: September.



Madame Treyve, Madame Treyve.

Butterbirn, III. 1. b. (c.) * * !.

Ill. Hdb. Nr. 544; Pomol. Mtsh. 1883, S. 353; Lex. Dict. Nr. 656; Reutl. Kat. Nr. 309.

Synonyme: Souvenir de Madame Treyve.

Frucht: ziemlich groß bis groß, in der Form etwas veränderlich und erscheint bald länger bald kürzer gebaut; schöne vollkommene Früchte sind gewöhnlich bauchig-birnförmig, am Kelche abgeplattet und gegen den Stiel zu verjüngt.

Kelch: halbgeschlossen, hartschalig, aufrechtstehend, oft unvollkommen; sitzt in flacher, von breiten Falten umgebener Einsenkung.

Stiel: kurz, dick, holzig, meist mit Fleischringeln umgeben.

Schale: lebhaft grün, in der Reife hellgelb mit einigen grünen Fleckchen und

vielen feinen Punkten versehen; die Sonnenseite zeigt einen schwachen Anflug von trüber Röte, die oft nur in roten Kreischen um manche Punkte besteht. Rostanflüge und Rostflecken sind nicht selten vorhanden.

Fleisch: gelblichweiß, sehr fein, butterhaft schmelzend, vollsaftig, von delikatem, gezuckertem, mandelartigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; die ziemlich geräumigen Kammern enthalten viele, vollkommene, schwarzbraune Kerne.

Reifezeit: Mitte bis Ende September. Die Früchte halten sich einige Zeit in ihrer Reife auf dem Baum oder in der Obstkammer, und man behauptet, die etwas dicke und fettige Schale sei der Grund dieser guten Eigenschaft.

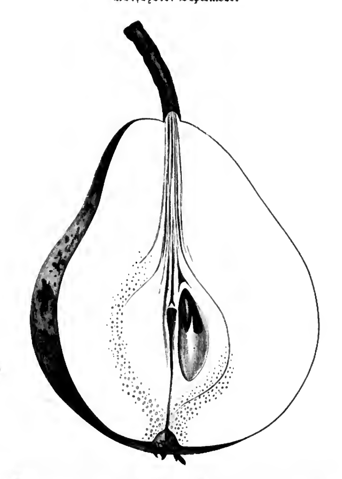
Baum: wächst kräftig, gedrungen, bildet schöne Pyramiden und gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und ist früh- und reichtragend. Er eignet sich zu Pyramide, Spalier und Cordon, als Hochstamm ist er nur in ganz geschützten Gärten zu verwenden; er verlangt einen guten, tiefgründigen und warmen Boden.

Schnitt: Ein starkes Zurückschneiden der oberen Teile des Baumes ist notwendig, um eine schöne und gut garnierte Form zu erhalten.

Anm.: Eine durch Größe, Schönheit und Güte der Frucht sich auszeichnende, für Hausgärten anpflanzungswerte Sorte.



Reifezeit: September.



Amanlis' Butterbirn, Beurré d'Amanlis.

Butterbirn, III. 1. (2. 3.) a. * * †.

Jll. Hdb. Nr. 24; Ler. Dict. Nr. 154; Dec. Jard. fr. Nr. 14; Reutl. Kat. Nr. 282.

Synonyme: P. Amanlis (Decsne), Wilhelmine (Biv. Alb.) Hubard (Prevost).

Frucht: groß, bisweilen sehr groß, bauchig-birnförmig, etwas veränderlich; bald ist sie mehr kegelförmig, oben stärker abgeflacht, bald mehr birnförmig, oft sehr stark bauchig.

Kelch: offen, sternförmig, ziemlich feinblätterig, gelbgrün, etwas wollig; sitzt in mehr oder weniger tiefer, meistens flacher, von schwachen Falten umgebener Einsenkung.

Stiel: mittellang, grünlich mit bräunlichem Anflug, an der Spitze gewöhnlich etwas verdickt, schwach vertieft, oft schief stehend, von einigen Falten umgeben.

Schale: glatt, grüngelb, die Sonnenseite mitunter bräunlich angelaufen; viele feine, braune Rostpunkte und Flecken, wodurch die Frucht etwas rauh wird, sind ins Auge fallend.

Fleisch: weißlich, am Rande etwas grünlich, fein, saftreich, schmelzend, von gewürztem, schwach muskiertem, durch angenehme Säure gehobenem Geschmack.

Kernhaus: durch feine Körnchen angedeutet, stark hohlachsig; Kammern klein, meist unvollkommene, hellbraune Kerne enthaltend.

Reifezeit: Mitte bis Ende September. Man muß sie 8 Tage vor der vollständigen Reife pflücken, wodurch sie an Geschmack gewinnt und die Reifezeit verlängert wird.

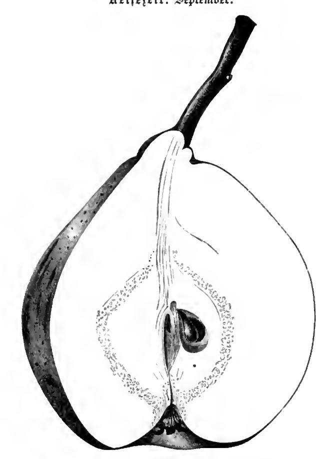
Baum: wächst sehr kräftig, ist dauerhaft und sehr fruchtbar; gedeiht auf Wildling wie auf Quitte sehr gut; infolge seines hängenden Wuchses eignet er sich nur zu Hochstamm, Spalier und Cordons.

Schnitt: man schneide die langen, gebogenen Triebe über ein nach oben stehendes Auge, schneide im allgemeinen lang und breche bei zu großem Fruchtansatz einen Teil der Früchte aus.

Anm.: Eine ausgezeichnete Tafel- und Marktfrucht, und ist dieselbe für Obst- und Hausgärten zur Anpflanzung von freistehenden Spalieren und Horizontalcordons zu empfehlen.



Reifezeit: September.



Madame Favre, Madame Favre.

Bergamotte, I. (V.) 1. a. b. * *.

Jll. Hdb. Nr. 682; Pom. Mtsh. 1870, S. 65; Lex. Dict. Nr. 652; Reutl. Kat. Nr. 476.

Synonyme: keine.

Frucht: mittelgroß, oft groß, abgeplattet, rundlich-dickbauchig, etwas beulig. Der Bauch sitzt fast in der Mitte, vereinzelt auch mehr gegen dem Kelche zu, nach welchem die Frucht sich stumpf zurundet. Nach dem Stiele zu verjüngt sie sich sehr rasch und endigt mit einer dicken, abgestumpften, halb in den Stil übergehenden Spitze.

Kelch: offen, mehr blätterig als hartschalig, etwas in die Höhe stehend, sitzt in weiter, tiefer Senkung, von starken Beulen umgeben.

Stiel: mittellang, holzig, oft knospig, mit Fleischringeln umgeben, gerade oder sanft gebogen.

Schale: mattglänzend, fast glatt; vom Baume gelblichgrün, in der Zeitigung grünlichgelb, in wachsgelb übergehend; zahlreiche feine Schalenpunkte sind wahrnehmbar.

Fleisch: weiß, sehr fein, saftreich, meist etwas körnig um das Kernhaus, markig, von gewürzreichem, süßem, durch etwas Säure gehobenen Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; die wenig geräumigen Kammern sind mit starken, schwarzbraunen, eiförmigen Kernen fast ganz ausgefüllt.

Reifezeit: Mitte bis Ende September. Die Früchte müssen früh vom Baume gepflückt werden, wenn sie von erster Qualität sein sollen; zu rechter Zeit abgenommen und einige Tage liegen gelassen, sind dieselben ausgezeichnet, hängen sie zu lange am Baume, so verlieren sie an ihrer Güte.

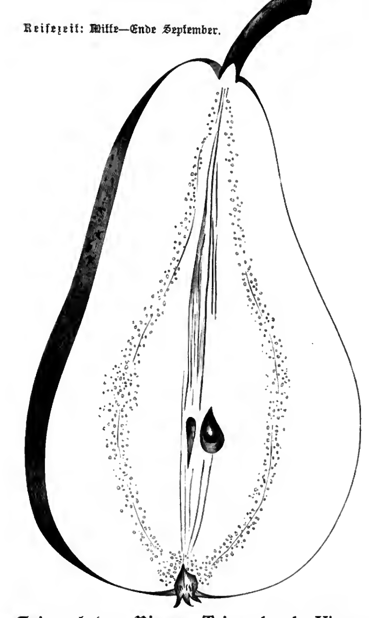
Baum: starktriebig, sehr fruchtbar, auf Wildling wie auf Quitte; er ist gar nicht empfindlich und eignet sich zu allen Formen.

Schnitt: mittellang, kurz im Gipfel; über schwachen Augen mache man Einschnitte, pinciere im Sommer die einzelnen zu frech wachsenden Triebe. Die Fruchtruten bleiben unberührt.

Anm.: Diese delikate Birnsorte wurde von Herrn Favre, Präsident der Obstbausektion der Ackerbaugesellschaft von Chalons sur Saône zuerst bekannt gemacht im Jahre 1861, und im Jahre 1863 von Perrier père et fils zuerst in den Handel gebracht. Sie ist zur Anpflanzung in Haus- und Obstgärten nicht genug zu empfehlen.



Reifezeit: Mitte—Ende September.



Triumph von Vienne, Triomphe de Vienne.

Apothekerbirn, IV. (VIII.) 1. (2. 3.) b. * *.

Pomol. Monatsh. 1881, S. 358; Reutl. Kat. Nr. 17.

Synonyme: keine.

Frucht: groß, oft sehr groß; tritt in zwei Formen auf, bald lang, flaschenförmig, etwas beulig, stielbauchig, nach dem Stiele hin lang und auf der einen Seite mehr als auf der anderen eingezogen, kelchwärts ziemlich gleichmäßig abgerundet; bald ziemlich mittelbauchig, stielwärts stark, kelchwärts weniger verjüngt, auf der einen Seite bedeutend stärker eingezogen als auf der anderen, infolge dessen unregelmäßig und stark verkürzt.

Kelch: halboffen, klein, kurz- und schmalblätterig, aufrechtstehend; sitzt in enger und flacher, mit Beulchen umgebener Einsenkung.

Stiel: mittellang, stark, hellbraun; sitzt in kleiner Vertiefung, mit einigen Fleischbeulen umgeben.

Schale: rauh, grüngelb, ins Gelbliche übergehend, mit grünlichen Flecken; an der Sonnenseite mit mattem Karminrot, Rostflecken und Rostpunkten bedeckt.

Fleisch: gelblich, fast schmelzend, saftreich, angenehm gezuckert und aromatisch.

Kernhaus: sehr wenig hohlachsig, olivenförmig, mit vielen kleinen Steinchen umgeben; Kammern sehr klein, teilweise unvollkommene Kerne enthaltend.

Reifezeit: Mitte bis Ende September, Anfang Oktober.

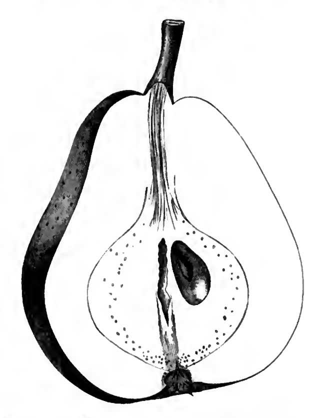
Baum: wächst kräftig, etwas in die Breite; gedeiht auf Wildling wie auf Quitte, erschöpft sich aber bald auf Quitte. Er eignet sich zu allen Formen und ist fruchtbar.

Schnitt: ziemlich lang, mit Anwendung des Ausbrechens der oberen Augen und von Einschnitten über den unteren Augen. Man schone die Fruchtruten, um baldige Erträge zu erhalten.

Anm.: Eine sehr gute Tafelfrucht, die sich besonders durch ihre Schönheit und Größe auszeichnet.



Reifezeit: Ende September—Mitte Oktober.



Doppelte Philippsbirn, Double Philippe.

Butterbirn, VII. (III.) 1. (2. 3.) b. * * †.

Ill. Hdb. Nr. 206; Lex. Dict. Nr. 432; Dec. Jard. fr. Nr. 22.; Reutl. Kat. Nr. **218.**

Synonyme: Doyenné Boussoch (Lex. Dict.), Beurré Boussoch (de Liron d'Air.), Beurré de Merode (Willermoz), Doyenné de Merode (Thomas).

Frucht: groß, oft sehr groß, abgestumpft-bauchig-kegelförmig; nach dem Stiele zu ist sie sanft eingebogen.

Kelch: halboffen, zuweilen offen, kurzblätterig, hartschalig; meist flach stehend, oft mit flachen Erhabenheiten umgeben.

Stiel: kurz, dick, meist fleischig, gelbbraun; wie eingesteckt und oft durch einen Fleischwulst zur Seite gedrückt.

Schale: saftig grün, später hellgelb, bisweilen auf der Sonnenseite sanft gerötet; auf der Frucht finden sich zahlreiche, feine bräunliche Punkte und um Kelch und Stiel etwas Rost.

Fleisch: mattgelb, um das Kernhaus etwas körnig, ziemlich fein, wenn rechtzeitig geerntet zart, schmelzend, saftreich, von erfrischendem, gezuckertem, kräftigem Geschmack.

Kernhaus: geschlossen mit flachen Kammern, meistens taube, längliche, schwarze Kerne enthaltend.

Reifezeit: Ende September bis Mitte Oktober. Es ist notwendig, die Periode der Reife recht genau zu beobachten, da diese Frucht in manchen Jahren schnell überreif wird; man stelle die Früchte, wenn sie beinahe ihre normale Größe erreicht haben, von den Blättern frei, um ihre Qualität zu verbessern.

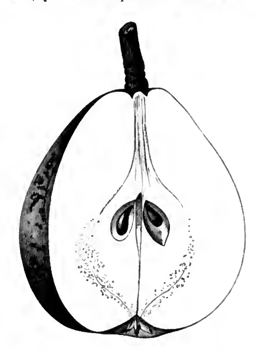
Baum: wächst kräftig, breitpyramidal. Er gedeiht auf Wildling wie auf Quitte veredelt; er ist sehr fruchtbar und eignet sich zu allen Formen.

Schnitt: kurz; die kurzen Fruchtruten bleiben unbeschnitten, zu gedrängt stehende werden entfernt.

Anm.: Durch ihre Größe und Güte eine vortreffliche Tafel- und Marktfrucht.



Reifezeit: Ende September—Mitte Oktober.



Esperens Herrenbirn, Seigneur d'Esperen.

Bergamotte, VI. (II.) 1. (3.) c. * * ! † †.

Ill. Hdb. Nr. 193; Ler. Dict. Nr. 122; Dec. Jard. fr. Nr. 92; Reutl. Kat. Nr. 50.

Synonyme: Gresilier (Decsne), Bergamotte lucratif (Ler. Dict.), Beurré lucratif (Ler. Cat.), du Seigneur (Prevost), Oberdiecks Butterbirn (Liegel).

Frucht: mittelgroß, etwas veränderlich, teils abgestumpft-kreiselförmig, teils rundlich-eiförmig; der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt, nach dem Stiele macht sie nur kleine, oft gar keine Einbiegung, und endigt mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen, hartschalig, kurzgespitzt; in flacher, mit einigen Beulen umgebener Einsenkung sitzend.

Stiel: kurz, dick, oft fleischig; mit Fleischringeln umgeben, sitzt wie eingesteckt.

Schale: fein, vom Baume hellgrün, ins Gelbliche übergehend, ohne alle Röte feine rostbraune Punkte häufig; um den Kelch und Stiel oft rostfarbig gefleckt.

Fleisch: weiß, ins Grünliche schimmernd, sehr fein, saftvoll, schmelzend, von delikatem, süßem, gewürztem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; die verhältnismäßig großen Kammern enthalten gut ausgebildete, rundlich ovale, braune Kerne.

Reifezeit: Ende September bis Mitte Oktober. Ein Ausbrechen der Früchte gleich nach der Blüte und ein langsames Einernten ist notwendig.

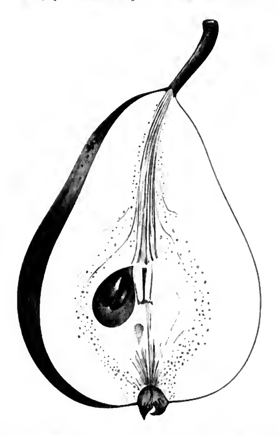
Baum: wächst mittelstark, bildet schöne pyramidenförmige Kronen. Er gedeiht auf Wildling wie auf Quitte gleich gut, verlangt aber, wenn auf Quitte veredelt, guten kräftigen Boden; er ist fruchtbar und eignet sich zu jeder Form.

Schnitt: mittellang; die dem obersten Auge am Leitzweig zunächststehenden Augen werden ausgebrochen; Fruchtholz, welches mehrere Jahre hindurch getragen hat, muß verjüngt werden.

Anm.: Sie gehört zu den vorzüglichsten Tafelfrüchten, und kann diese Sorte zur Anpflanzung als Pyramide, Spalier und als Horizontalcordon in Hausgärten nicht genug empfohlen werden.



Reifezeit: Ende September—Mitte Oktober.



Birn von Fontenay, Jalousie de Fontenay.

Butterbirn, VIII. 3. b. c. * * †.

Ill. Hdb. Nr. 484; Ler. Dict. Nr. 593; Dec. Jard. fr. Nr. 129; Reutl. Kat. Nr. 209.

Synonyme: Poire de Fontenay Vendée (Decsne), Belle d'Esquermes (Ler. Cat.), Französische Eifersüchtige (Ill. Hdb.), welcher nichtssagende Name in obigen abgeändert wurde.

Frucht: ziemlich groß, bauchig-birnförmig. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sich die Frucht etwas zurundet; nach dem Stiele zu ist sie nur schwach eingebogen, oft nur auf einer Seite, und endigt mit starker, wenig abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen, hornartig, kurzblätterig; in flacher Einsenkung, fast obenauf sitzend.

Stiel: lang, holzig, braun, etwas fleischig; steht obenauf, doch fast immer durch einen mehr oder weniger starken Höcker seitwärts gedrückt.

Schale: grünlich, später gelb, trüb gerötet, meist mit erdfarbigem Rost überzogen; in diesem Rost bemerkt man weißliche oder graugelbe Punkte.

Fleisch: gelblichweiß, sehr fein, saftreich, schmelzend, von sehr angenehmem, gewürztem, weinig süßem Geschmack.

Kernhaus: vollachsig; Kammern klein und eng, ziemlich vollkommene Kerne enthaltend.

Reifezeit: Ende September bis Mitte Oktober. Man ernte die Früchte nach und nach und verzehre sie, sobald das Fleisch dem Drucke des Fingers nachgiebt.

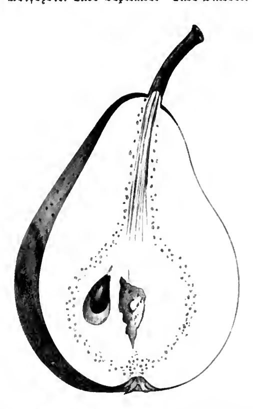
Baum: wächst kräftig, überlebt sich bald auf Quitte veredelt, paßt in jede Lage und eignet sich zu jeder Form; er ist überaus fruchtbar.

Schnitt: mittelstark, nachdem der Baum erst in seinen unteren Teilen genügend erstarkt ist. Ein Teil der Fruchtruten bleibt unbeschnitten bis sie getragen haben und werden erst dann eingekürzt.

Anm.: Eine delikate Herbstbirne, welche auf den Obstmärkten sehr gesucht wird. Infolge der außerordentlichen Fruchtbarkeit des Baumes verdient sie recht häufige Anpflanzung und allgemeine Verbreitung.



Reifezeit: Ende September—Ende Oktober.



Punktierter Sommerdorn, Epine d'été pointée.

Grüne Langbirn, VIII. 1. (2. 3.) a. * * † †.

Ill. Hdb. Nr. 23; Ler. Dict. Nr. 489; Dec. Jard. fr. Nr. 143; Reutl. Kat. Nr. 57.

Synonyme: Epine d'été (Ler. Dict. u. Decsne).

Frucht: mittelgroß, länglich-kegelförmig; Bauch stark gegen den Kelch zu, nach dem Stiele gleichmäßig abnehmend.

Kelch: offen; Blättchen lang-zugespitzt, sternförmig ausgebreitet; meist flach sitzend.

Stiel: lang, sehr stark, bisweilen fleischig, meist etwas gekrümmt; in einer kleinen Vertiefung sitzend, oft zur Seite gedrückt.

Schale: ziemlich dick, vom Baume dunkelgrün, später hellgrün bis hellgelb; die Sonnenseite schwach gerötet, stets mit vielen auffälligen bräunlichgrauen Punkten und etwas Rost, besonders um den Kelch, besetzt.

Fleisch: schneeweiß, fein, sehr saftreich, butterhaft, von sehr angenehmem, eigentümlichem, süßem muskatellerartigem Geschmack.

Kernhaus: durch feine Körnchen angedeutet, vollachsig; Kammern groß, ziemlich viele, große, hellkaffeebraune Kerne enthaltend.

Reifezeit: Ende September bis Ende Oktober.

Baum: wächst kräftig, bildet sehr schöne Pyramiden, trägt gewöhnlich ein Jahr um das andere reichlich; er gedeiht überall und ist gar nicht empfindlich; er eignet sich zu Hochstamm, Pyramide und Spalier.

Schnitt: mittelstark, in der Jugend lang; zu starke Fruchtruten werden pinciert und gebrochen, kleinere bleiben unversehrt.

Anm.: Eine vorzügliche Tafelfrucht, aber auch zu allen wirtschaftlichen Zwecken zu verwenden. In Norddeutschland ist diese Sorte sehr geschätzt und findet man sie dort vielfach angepflanzt, besonders auch an Straßen.



Reifezeit: Ende September—Ende Oktober.



Gellerts Butterbirn, Beurré Hardy.

Butterbirn, VII. 3. a. * * ! †.

Ill. Hdb. Nr. 298; Pomol. Mtsh. 1881, S. 257; Ler. Dict. Nr. 219; Dec. Jard. fr. Nr. 191; Reutl. Kat. Nr. 168.

Synonyme: Poire Hardy (Decsne).

Frucht: groß, abgestumpft-kegelförmig; der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich sanft abrundet; nach dem Stiele macht sie gewöhnlich nur nach einer Seite eine Einbiegung und endigt mit einer kurzen, stumpfen Spitze, die oft durch Beulen verschoben ist.

Kelch: offen; Blättchen breit, mit den Spitzen zurückgeschlagen; sitzt in mäßig weiter und tiefer, von flachen Falten umgebener Einsenkung.

Stiel: mittellang, stark; sitzt wie eingesteckt, oft durch einen Wulst etwas zur Seite gedrückt.

Schale: fein, rauh anzufühlen, gelblichgrün, später hochgelb; zahlreiche, oft etwas sternförmige Punkte und Rostanflüge bedecken den größeren Teil der Frucht, so daß diese fast rundherum leicht wie mit bronziertem Rost erscheint.

Fleisch: gelblichweiß, um das Kernhaus etwas feinkörnig, fein, überfließend von Saft, schmelzend, von ausgezeichnetem, erfrischendem, weinigem Zuckergeschmack.

Kernhaus: klein, hohlachsig; Kammern flach, schwarze, meist unvollkommene Kerne enthaltend.

Reifezeit: Ende September bis Ende Oktober.

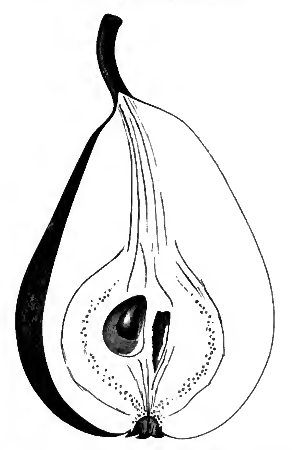
Baum: wächst kräftig, pyramidal; er gedeiht auf Wildling wie auf Quitte gleich gut und ist sehr fruchtbar. Er ist dauerhaft und eignet sich zu jeder Form.

Schnitt: lang, um die Fruchtbarkeit zu befördern; über weniger günstiger gestellten Augen müssen Einschnitte gemacht werden, um Fruchtzweige hervorzulocken. Den Leitzweig und die demselben zurückstehenden Zweige schneide man kurz, um den Saft mehr in die unteren Teile des Baumes zu drängen.

Anm.: Eine der edelsten und gewürzhaftesten Herbstbirnen, welche in keinem Haus- und Obstgarten fehlen sollte.



Reifezeit: Anfang—Ende Oktober.



Capiaumont, Capiaumonts Herbstbutterbirn, Beurré Capiaumont.

Flaschenbirn, VIII. (VII.) 3. (2.) a. b. * * ! †.

Ill. Hdb. Nr. 35; Lex. Dict. Nr. 182; Dec. Jard. fr. Nr. 53; Reutl. Kat. Nr. 63.

Synonyme: Poire Aurore (Decsne), Beurré Aurore (Prévost).

Frucht: mittelgroß, in der Form sehr veränderlich, länglich-birnförmig oder auch eirund-kegelförmig; nach dem Kelche zu halbkugelförmig, nach dem Stiele zu mehr oder weniger zugespitzt.

Kelch: offen oder halboffen, bald aufrecht, bald sternförmig; sitzt in flacher und enger Einsenkung.

Stiel: mäßig lang, stark, oft etwas fleischig; in flacher Vertiefung stehend oder die unmittelbare Verlängerung der Frucht bildend.

Schale: etwas fein rauh, blaßgelb, später citronengelb, oft gerötet, fast die ganze Frucht zimtfarbig berostet, weißlich punktiert; an stark besonnten Früchten ist der Rost bronzefarbig.

Fleisch: gelblichweiß, fein, schmelzend, von erhabenem, weinsäuerlichem, angenehm gewürztem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Kammern klein, eirund, viele gut ausgebildete, dunkelbraune Kerne enthaltend.

Reifezeit: Anfang bis Ende Oktober; hält sich 3—4 Wochen.

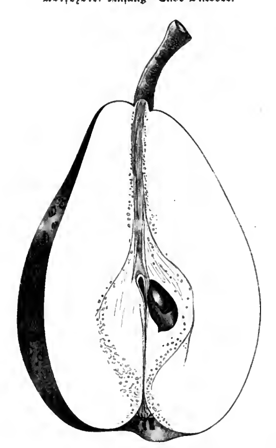
Baum: wächst mittelstark, lichtkronig; er ist sehr fruchtbar, besonders wenn auf Quitte veredelt, überlebt sich jedoch sehr bald auf derselben. Er ist dauerhaft und eignet sich zu jeder Form sehr gut.

Schnitt: kurz, auf gut ausgebildete Augen; man schone die kurzen zum Fruchttragen bestimmten Verästelungen.

Anm.: Auch diese Sorte ist eine der besten Herbstbirnen für die Tafel, und wie die meisten rostfarbigen Früchte, so eignet sich auch diese ausgezeichnet zu Kompot.



Reifezeit: Anfang—Ende Oktober.



Gute Luise von Avranches, Bonne Louise d'Avranches.

Rousselet, VIII. 2. c. * * †.

Ill. Hdb. Nr. 383; Lex. Dict. Nr. 291; Dec. Jard. fr. Nr. 127; Reutl. Kat. Nr. **444**.

Synonyme: Berg. d'Avranches (Prévost), P. de Jersey (idem), Poire Louise bonne d'Avranches (Decsne), Französische Rousselet (Ill. Hdb. Nr. 132).

Frucht: ziemlich groß, oft groß, abgestumpft-kegelförmig oder länglich-eiförmig; der Bauch sitzt nach dem Kelche hin, um den sich die Frucht sanft abrundet, und endigt nach dem Stiele in eine lange, abgestumpfte Spitze.

Kelch: geschlossen oder halboffen, hornartig, kurzblätterig; sitzt in mäßig tiefer und ziemlich weiter Einsenkung.

Stiel: von mittlerer Länge, stark, am Ende verdickt, etwas gebogen; in einer schwachen Vertiefung stehend, oft zur Seite gedrückt oder auch in die Frucht übergehend.

Schale: glatt, laubgrün, später gelbgrün, auf der Sonnenseite karminrot verwaschen und gestreift; grünlich und bräunlich punktiert; oft zeigen sich rote Punkte, die sich von dem hellen Grunde gut abheben; am Kelch und Stiel bräunlich berostet.

Fleisch: gelblichweiß, sehr fein, schmelzend, von angenehmem, süßem, fein abstringierendem, gewürztem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Kammern eng, und große, gut ausgebildete Kerne enthaltend.

Reifezeit: Anfang bis Ende Oktober; hält sich, nach und nach gepflückt, gegen 4 Wochen.

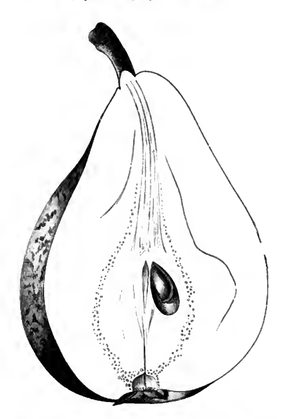
Baum: wächst kräftig, bildet schöne Pyramiden und ist ungemein fruchtbar; er gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und eignet sich zu jeder Form.

Schnitt: lang, besonders bei auf Wildling veredelten Bäumen; auf Quitte veredelt muß in den ersten Jahren nach der Pflanzung kurz geschnitten werden, um einen kräftigen Baum zu erhalten.

Anm.: Eine der ausgezeichnetsten Tafelbirnen, welche auch auf dem Obstmarkt stark vertreten ist; da diese Sorte Schönheit und Güte der Frucht mit kräftigem Wuchs und großer Fruchtbarkeit des Baumes vereinigt, so verdient sie recht häufig angepflanzt zu werden, auch ist sie zum Anbau im großen sehr zu empfehlen.







Dalbrets Butterbirn, Beurré Dalbret.

Flaschenbirn, VIII. (VII.) 3. (1.) c. * * †.

Ill. Hdb. Nr. 205; Ler. Dict. Nr. 192; Dec. Jard. fr. Nr. 212; Reutl. Kat. Nr. 410.

Synonyme: Poire Dalbret (Decsne), Calebasse d'Albret (Down.), Beurré Dalbret (Ler. Dict.).

Frucht: ziemlich groß, lang-birnförmig; der Bauch sitzt immer stark nach dem Kelche hin, an dem die Frucht mehr oder weniger stark abgestumpft ist; nach dem Stiele macht sie schlanke Einbiegungen, allermeist auf einer Seite etwas stärker, und endigt mit kürzerer oder längerer, nur etwas abgestumpfter, oder halb in den Stiel übergehender Spitze.

Kelch: offen, kurzblätterig, hartschalig, in schwacher, schüsselförmiger Einsenkung.

Stiel: mittellang, ziemlich stark, holzig; sitzt obenauf, oft neben einem Höcker, oder auch ohne Absatz sich in die Frucht verlaufend.

Schale: hellgrün, ganz mit zimtfarbigem Rost bedeckt, ohne wirkliche Punkte.

Fleisch: gelblichweiß, fein, völlig schmelzend, saftreich, erhaben, von sehr angenehmem Geschmack.

Kernhaus: durch sehr feine Körnchen angedeutet, schwach hohlachsig; Kammern muschelförmig, wenige, meist vollkommene, schwarze Kerne enthaltend.

Reifezeit: Anfang bis Ende Oktober. Ein sorgfältiges Überwachen und Ausbrechen der Früchte bei ihrer Reifezeit ist notwendig.

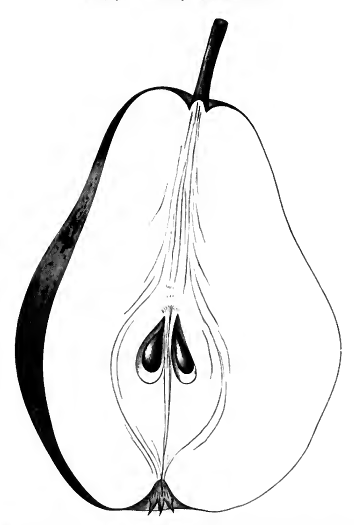
Baum: wächst kräftig; auf Quitte ist er von schwächerem Wuchs. Er verzweigt sich auf Wildling wie auf Quitte sehr gerne und eignet sich deshalb zu jeder Form; er ist sehr fruchtbar.

Schnitt: ziemlich kurz, um den Baum immer in seinen Kräften zu erhalten; zu schwache Fruchtruten werden weggenommen.

Anm.: Eine sehr gute Tafelfrucht.



Reifezeit: Anfang—Ende Oktober.



Holzfarbige Butterbirn, Fondante des bois.

Butterbirn, VII. (VI.) 3. 2. b. c. * * ! †.

Ill. Hdb. Nr. 33; Pomol. Mtsh. 1888, S. 1; Ler. Dict. Nr. 508; Dec. Jard. fr. Nr. 69; Reutl. Kat. Nr. 392.

Synonyme: Beurré Davy (Congr. pomol.), Poire Davy (Biv. Alb.), Beurré Spence, Belle des Flandres (Lindley), Flemish Beauty, Liegels Dechantsbirn (Diel).

Frucht: groß, oft sehr groß, in Größe und Form sehr veränderlich, bald stumpf-kegelförmig, bald gedrückt-eiförmig; nach dem Kelche zu ist die Frucht flach abgerundet, nach dem Stiele verjüngt sie sich ziemlich stark in stumpfer Spitze.

Kelch: halboffen, mit kleinen, aufrechtstehenden Blättchen, flach eingesenkt.

Stiel: mittellang, charakteristisch dünn, in einer flachen Vertiefung sitzend.

Schale: fein rauh, grün, in Strohgelb übergehend, größtenteils zimtfarbig berostet; auf der Sonnenseite teils lebhaft gerötet, teils trübrot gefärbt, je nach dem Standort, der Form und Unterlage des Baumes; mit zahlreichen graugelben, oft hell umflossenen Punkten bedeckt. Um Kelch und Stiel sind größere Rostflecken bemerklich.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von erhabenem, feingewürztem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Kammern klein, meist vollkommene, langgespitzte, hellbraune Kerne enthaltend.

Reifezeit: Anfang bis Ende Oktober. Da die Früchte gerne vom Baume fallen, müssen sie gestützt oder angeheftet werden.

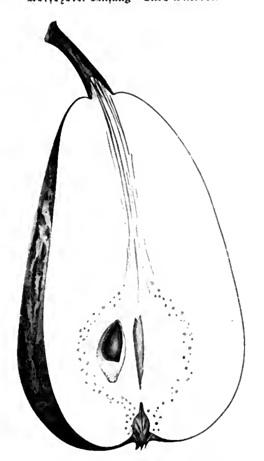
Baum: wächst kräftig, geht etwas in die Breite. Er gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und ist sehr fruchtbar; auf Quitte veredelt ist er nur zu Zwergstämmen, dagegen auf Wildling veredelt zu großen Formen geeignet; als Hochstamm verlangt er eine geschützte Lage.

Schnitt: lang, über den unteren Augen müssen Einschnitte gemacht werden; zu lange Fruchtruten werden sowohl beim Frühjahr- wie auch beim Sommerschnitt halb gebrochen.

Anm.: Eine wegen Größe und Güte sehr schätzenswerte Frucht; sowohl für die Tafel, als für den Markt sehr wertvoll.



Reifezeit: Anfang—Ende Oktober.



Esperine. Esperine.

Butterbirn, VIII. 1. (2. 3.) b. c. * * †.

Ill. Hdb. Nr. 229; Pomol. Mtsh. 1881, S. 353; Lex. Dict. Nr. 492; Dec. Jard. fr. Nr. 243; Reutl. Kat. Nr. 432.

Synonyme: Grosse Louise du Nord (Decsne).

Frucht: groß, länglich-birnförmig, bisweilen flaschenförmig, um den Kelch schön abgerundet; nach dem Stiele zu etwas eingebogen und mit kegelförmiger Spitze endigend.

Kelch: offen, aufrechtstehend; sitzt in flacher, schmaler Einsenkung.

Stiel: mittellang, etwas fleischig, geht gewöhnlich ohne Absatz in die Frucht über, wird aber auch oft durch einen Höcker zur Seite gedrückt.

Schale: glatt, hellgrün, später hellgelb, auf der Sonnenseite goldgelb oder schwach karmesinrot gestreift; häufig fast ringsum netzartig berostet, doch so, daß die Grundfarbe beinahe überall durchblickt.

Fleisch: gelblichweiß, fein, schmelzend, saftreich, von süßem, schwach zimtartigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Kammern groß, und große, vollkommene Kerne enthaltend.

Reifezeit: Anfang bis Ende Oktober.

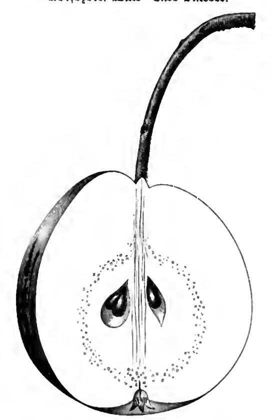
Baum: mittelstark wachsend, breite Pyramiden bildend; er eignet sich zu allen Formen und gedeiht auf Wildling wie auf Quitte; er kommt in den verschiedensten Lagen fort und ist sehr fruchtbar.

Schnitt: mittellang; auf Quitte veredelt muß kurz geschnitten werden. Da das Fruchtholz meist kurz ist, ist ein öfteres Verjüngen desselben sehr anzuraten.

Anm.: Diese Sorte ist eine recht schätzbare, schöne und edle Tafelfrucht und zur häufigen Anpflanzung in Haus- und Obstgärten sehr zu empfehlen.



Reifezeit: Mitte – Ende Oktober.



Ulmer Butterbirn, Beurré de Ulm.

Butterbirn, VI. 2. b. * * †.

Ill. Hdb. Nr. 715; Ill. Mtsh. 1868, S. 322; Reutl. Kat. Nr. 97.

Synonyme: Alpecker Steigbirn (in der Umgegend von Ulm).

Frucht: mittelgroß, meist rundlich, oft auch eiförmig; der Bauch sitzt meistens stark in der Mitte, doch bei manchen Früchten auch mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich zurundet oder etwas flachrund wölbt und noch stark abstumpft; nach dem Stiele macht sie, ohne Einbiegungen, mit erhabenen Linien eine dicke, kaum etwas abgestumpfte Spitze.

Kelch: halboffen, hornartig, breitgespitzt, aufrechtstehend; sitzt in ziemlich weiter und tiefer Senkung mit einigen Beulen umgeben.

Stiel: sehr lang, mittelstark, holzig; sitzt kaum vertieft oder wie eingesteckt und geht meist halb aus der Frucht heraus, von einem sich an den Stiel anlegenden Wulste oft etwas zur Seite gebogen.

Schale: vom Baum gelblichgrün, in der Reife schön gelb, auf der Sonnenseite mit einer schönen braunen, später lackartigen Röte überzogen; feine, sehr zahlreiche Punkte sind bemerkbar.

Fleisch: gelblichweiß, saftreich, schmelzend, von sehr angenehmem, gewürztem Zuckergeschmack, der nur wenig Säure zeigt.

Kernhaus: hat keine hohle Achse; die großen, geräumigen Kammern enthalten lange, vollkommene, schwarzbraune Kerne.

Reifezeit: Mitte bis Ende Oktober; hält sich 14 Tage.

Baum: wächst kräftig, wird groß, bildet schöne Pyramiden und macht eine hochgebaute Krone mit herabhängenden Fruchtzweigen; er ist sehr dauerhaft und sehr fruchtbar und eignet sich zu Hochstamm, Pyramide und Spalier.

Schnitt: lang; man schone die Fruchtruten. Zu dicht stehende Äste müssen ganz ausgeschnitten werden, damit mehr Licht und Luft in das Innere des Baumes gelangen kann, was zu seiner Fruchtbarkeit wesentlich beitragen wird.

Anm.: Eine wertvolle, sehr gute Tafel- und Haushaltsbirne, zum Einmachen sehr brauchbar; wegen der Dauerhaftigkeit des Baumes verdient diese Sorte auch in hohen Lagen große Verbreitung.



Reifezeit: Mitte—Ende Oktober.



Weiße Herbst-Butterbirn, Beurré blanc (Doyenné blanc).

Butterbirn, VII. (VI.) 1. (2.) b. * * ! †.

Jll. Hdb. Nr. 43; Ler. Dict. Nr. 429; Dec. Jard. fr. Nr. 46; Reutl. Kat. Nr. 25.

Synonyme: Poire Doyenné (Ler. Dict. u. Decsne), Doyenné St. Michel, Kaiserbirn (Österreich), Blanche (in Norddeutschland), Mouille bouche.

Frucht: mittelgroß, in der Form veränderlich, bald rundlich, mittelbauchig, nach dem Kelche zu schön zugerundet und nach dem Stiele zu stumpf zugespitzt, bald hat sie ein etwas längliches Ansehen und ist kelchbauchig; gegen den Stiel ist sie kegelförmig und stark abgestumpft.

Kelch: offen; Blättchen klein, hornartig, aufrechtstehend, öfter verkümmert; sitzt in einer ziemlich engen, nicht tiefen, mit feinen Falten besetzten Einsenkung.

Stiel: kurz, dickholzig; zwischen Fleischhöckern oder schwachen Beulen sitzend.

Schale: fein, glatt, glänzend; vom Baume schwach hellgrün, später blaßcitronengelb, oft sanft gerötet, mit zahlreichen feinen Punkten, die nicht selten in

Rostfiguren übergehen, besetzt. Steht der Baum in ungünstiger Lage, so erhalten die Früchte oft schwarze Flecke mit bitterem Geschmack.

Fleisch: weiß, feinkörnig, sehr saftreich, schmelzend, von angenehmem, süßem, mandelartigem Geschmack.

Kernhaus: geschlossen; Kammern geräumig, mit vielen, vollkommenen, schwarzen Kernen.

Reifezeit: Mitte bis Ende Oktober; hält 2—3 Wochen. Die Früchte müssen, bevor sie gelb werden, vom Baume abgenommen werden; man lasse sie nicht am Baume reifen, sondern bringe sie zeitig in die Obstkammer. Die Früchte werden, wenn der Baum in sehr geschützter Lage und in warmem, etwas feuchtem Boden steht, bedeutend vollkommener und besser.

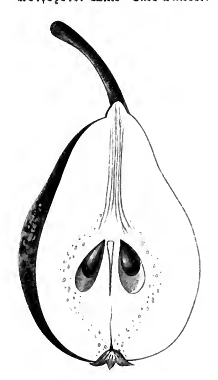
Baum: wächst lebhaft, wird mittelgroß, bildet schöne Pyramiden und ist sehr fruchtbar, sowohl auf Wildling wie auf Quitte; er eignet sich zu jeder Form, besonders aber als Spalier gegen Osten oder an einer nordöstlichen Wand mit Schutzdach.

Schnitt: mittellang; zu lange Fruchtruten werden pinciert und gebrochen, kürzere bleiben unversehrt.

Anm.: Diese Sorte ist eine der ältesten Birnen, und unter ihrem französischen Namen „Beurré blanc“ (Birne blanc) in Deutschland sehr verbreitet. Eine ganz vorzügliche Tafelfrucht, auf dem Obstmarkt sehr gesucht; sehr gut zu Kompot.



Reifezeit: Mitte—Ende Oktober.



Schöne Julie, Belle Julie.

Butterbirn, VIII. (VII.) 3. b. **!

Jll. Hdb. Nr. 142; Pomol. Mtsh. 1888, S. 279; Lex. Dict. Nr. 91; Reutl. Kat. Nr. 284.

Synonyme: Alexandre Hélie (Leroy).

Frucht: mittelgroß, länglich-eirund, manchmal birnförmig; der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sich die Frucht eiförmig zurundet; nach dem Stiele macht sie eine schwache Einbiegung und bildet eine abgestumpfte Spitze.

Kelch: halboffen, flach, oft etwas verschoben, mit kürzeren oder längeren, aufrechtstehenden Blättchen, welche steif und schwarz sind.

Stiel: mittellang, holzig, gelbbraun berostet; sitzt obenauf in kleiner Vertiefung oder neben einem Fleischhöcker, meistens zur Seite gebogen.

Schale: rauh anzufühlen, grünlichgelb, oft ganz oder auch nur stellenweise graubraun berostet, in zimtfarbigen Rost, besonders bei den auf Quitte erzogenen Früchten, übergehend.

Fleisch: weiß, oft grünlichweiß, fein, saftvoll, ganz schmelzend, sehr süß, von sehr angenehmem, äußerst reich gewürztem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig, durch sehr feine Körnchen angedeutet; Kammern ziemlich groß und länglich-eiförmige, gelbbraune Kerne enthaltend.

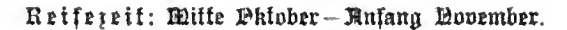
Reifezeit: Mitte bis Ende Oktober; hält sich zwei bis drei Wochen.

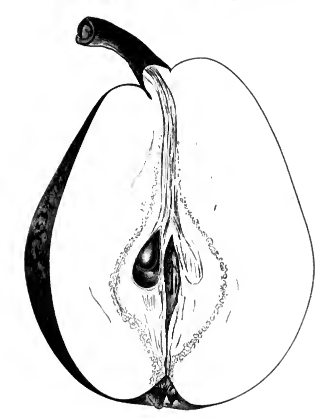
Baum: wächst lebhaft, schön pyramidal und gedeiht auf Wildling wie auf Quitte; er ist nicht empfindlich, bald- und reichtragend; die Früchte in Bouquet tragend; er eignet sich besonders zu freistehenden Formen, als Pyramide und Spindelbaum sehr gut.

Schnitt: mittellang, zu dichtstehende Äste müssen ausgeschnitten werden; die Fruchtruten werden beim Schneiden geschont.

Anm.: Diese Sorte gehört jedenfalls zu denjenigen Herbstbirnen, welche zu häufigerem Anbau besonders in Gärten warm empfohlen werden können. Sie verdient viel eher den Namen „Gute Julie" als „Schöne Julie", da ihr Ansehen ihrem vorzüglichen Geschmack nicht entspricht.







Colomas Herbst-Butterbirn, Urbaniste.

Butterbirn, VII. 1. (3.) b. c. * * †.

Ill. Hdb. Nr. 210; Lex. Dict. Nr. 883; Dec. Jard. fr. Nr. 28; Reutl. Kat. Nr. 64.

Synonyme: Poire des Urbanistes (Decsne), Beurré Picquery (Biv. Alb.), Louis Dupont (Biv. Annal), Serrurier d'automne (idem).

Frucht: ziemlich groß, abgestumpft-kegelförmig. Der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich schön abrundet; nach dem Stiele zu macht sie eine schwache Einbiegung und endigt mit stumpfer Spitze.

Kelch: halboffen, sehr klein, hartschalig, kurzblätterig, meist flachstehend, von einigen schwachen Falten umgeben.

Stiel: mäßig lang, holzig, etwas gebogen, nach der Frucht zu öfters etwas fleischig, oben mit einem Fleischhöcker umgeben.

Schale: glatt, hellgrün, in Hellgelb übergehend, selten gerötet; mit feinem, bräunlichem Roste und feinen Punkten bedeckt.

Fleisch: gelblichweiß, fein, überfließend von Saft, schmelzend, von angenehmem, gewürzhaftem, zuckerartigem Weingeschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig, ziemlich großkammerig, gut ausgebildete, schwarzbraune Kerne enthaltend.

Reifezeit: Mitte Oktober bis Anfang November; hält etwa 3 Wochen. Man vermeide, die Früchte am Baume ganz reif werden zu lassen, da sie sonst sehr gerne durch Ameisen angefressen werden.

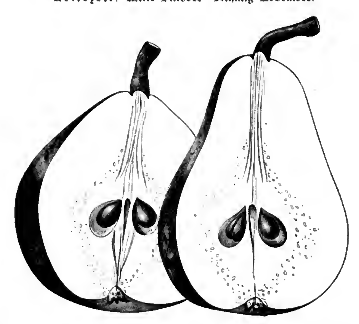
Baum: wächst kräftig, wird mittelgroß, bildet von Natur aus sehr schöne Pyramiden; er gedeiht auf Wildling wie auf Quitte, auf letzterer jedoch nicht in allen Böden. Er eignet sich zu jeder Form; im allgemeinen trägt er aber in der Jugend nicht reichlich, dagegen später sehr voll.

Schnitt: lang; man schone die Fruchtruten, da sie sehr gerne an ihrer Spitze zuerst tragen.

Anm.: Eine vortreffliche Tafel- und gute Marktfrucht, welche wegen des schön pyramidalen Wuchses und der Dauerhaftigkeit des Baumes zur Anpflanzung sehr empfohlen werden kann.




Reifezeit: Mitte Oktober – Anfang November.



Herbst-Colmar (Muskierte Regentin), Passe Colmar musqué.

Butterbirn, VII. 1. (2. 3.) b. * * †.

Jll. Hdb. Nr. 485; Lex. Dict. Nr. 733; Reutl. Kat. Nr. 86.

Synonyme: Colmar musqué, Passe Colmar d'automne.

Frucht: kaum mittelgroß, kreiselförmig oder abgestumpft-kegelförmig; der Bauch sitzt stets mehr nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich flachrund wölbt.

Kelch: halboffen, hartschalig, aufrechtstehend; sitzt in fast ebener, mit einigen Erhabenheiten umgebener Einsenkung.

Stiel: kurz, stark, ziemlich fleischig; sitzt wie eingesteckt, oft mit einigen kleinen Beulen umgeben.

Schale: mattgrün, in der Reife hochgelb, auf der Sonnenseite erst trüb, später freundlich gerötet; fein zahlreich punktiert, Rost ist bald wenig, bald häufig zu finden.

Fleisch: gelblich, fein, saftreich, schmelzend, gezuckert und fein zimtartig gewürzt.

Kernhaus: nur wenig hohlachsig; die ziemlich geräumigen Kammern ent-

halten schwarze, vollkommene, etwas breit-eiförmige Kerne, die auf einer Seite flachgedrückt sind.

Reifezeit: Mitte Oktober bis Anfang November; hält sich etwa 3 Wochen. Die Früchte müssen einige Zeit vor ihrer Ernte von den Blättern freigestellt und nach und nach abgenommen werden.

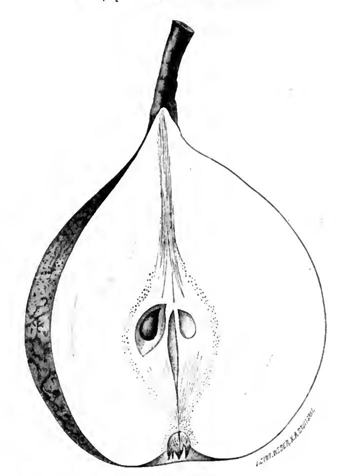
Baum: wächst kräftig auf Wildling wie auf Quitte; Äste schlank, aber sich schön tragend. Er eignet sich zu Hochstamm, Pyramide und Spalier und ist sehr fruchtbar.

Schnitt: mittellang; man erhalte sich die Fruchtruten und mache über zu schwache Augen Einschnitte, um keine kahlen Stellen am Baume zu erhalten.

Anm.: Diese delikate Frucht, die in keinem Garten fehlen sollte und sich auch sehr gut zu Zwergbäumen eignet, verdient alle Empfehlung.



Reifezeit: Mitte—Ende Oktober.



Hochfeine Butterbirn, Beurré superfin.

Butterbirn, VII. 1. (3.) b. * * ! †.

Ill. Hdb. Nr. 400; Ler. Dict. Nr. 262; Reutl. Kat. Nr. 376.

Synonyme: keine.

Frucht: ziemlich groß bis groß, kreiselförmig; um den Kelch ziemlich stark, oft auch schwächer abgeplattet; nach dem Stiele zu nimmt sie bald mehr, bald weniger schnell ab, endigt aber meist mit kurzer, in den Stiel auslaufender Spitze.

Kelch: halboffen, spitzblätterig, gelbbraun; sitzt in enger und tiefer Senkung,

mit einigen Beulen umgeben, die über die Frucht fortlaufen und die Rundung hie und da ungleich machen.

Stiel: mittellang, sehr stark, nach der Frucht zu fleischig und angeschwollen; steht obenauf ohne Absatz und ist meist etwas gekrümmt.

Schale: glatt, hellgrün; mit feinen, bräunlichen Punkten und zersprengtem, netzartigem Roste, der nur um den Kelch herum mehr zusammenhängt; mitunter lebhaft gerötet.

Fleisch: gelblichweiß, sehr fein, saftreich, schmelzend, von äußerst angenehmem, gezuckertem und außerordentlich gewürztem Geschmack.

Kernhaus: klein, vollachsig; Kammern klein, eirund, meist unvollkommene, mittelgroße Kerne enthaltend.

Reifezeit: Mitte bis Ende Oktober, in warmen Lagen oft Ende September. Das Pflücken muß mit Vorsicht vorgenommen werden; die Früchte färben sich am Baume mitunter lebhaft.

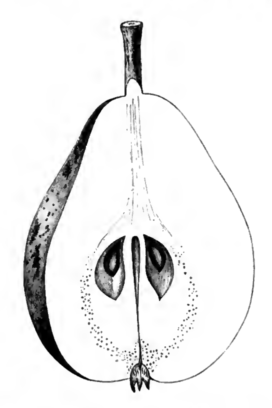
Baum: wächst sehr kräftig; auf Quitte veredelt ist er fruchtbarer als auf Wildling. Paßt auf Wildling veredelt sehr gut zu großen Formen; er verlangt einen warmen, geschützten Standort, guten Boden und trägt dann sehr reichlich.

Schnitt: lang; man trachte die unteren Teile des Baumes gehörig zu stärken, was durch Längseinschnitte auf der unteren Seite des Astes unterstützt wird.

Anm.: Durch ihre Größe, Schönheit und Güte sehr zu empfehlende Sorte.



Reifezeit: Mitte Oktober—Anfang November.



Helene Gregoire, Hélène Grégoire.

Grüne Langbirn, VIII. 1. (3.) b. * * †.

Ill. Hdb. Nr. 469; Ler. Dict. Nr. 573; Reutl. Kat. Nr. 467.

Synonyme: keine.

Frucht: ziemlich groß bis groß, eiförmig, dickbauchig; der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flach-eiförmig rundet; nach dem Stiele bildet sie ohne Einbiegung eine kegelförmige, ziemlich stark abgestumpfte Spitze.

Kelch: halboffen, klein- und spitzblätterig; sitzt in sehr flacher und enger Einsenkung.

Stiel: kurz, dick, holzig; sitzt obenauf wie eingedrückt, doch durch einen sich anlehnenden Fleischhöcker seitwärts gedrückt.

Schale: glatt, hellgrün, in gelbgrün übergehend, rostig punktiert; um Kelch und Stiel gelbbrauner Rost ins Auge fallend.

Fleisch: weiß, sehr fein, sehr saftreich, schmelzend, von einem erhabenen, delikaten, mandelartigen Geschmack.

Kernhaus: vollachsig; Kammern groß, einzelne, aber vollkommene, braune, oben und unten spitze Kerne enthaltend.

Reifezeit: Mitte Oktober bis Anfang November. Zwei bis drei Wochen vor der Reife giebt man den schönsten Früchten eine Stütze, da sie sehr gerne abfallen.

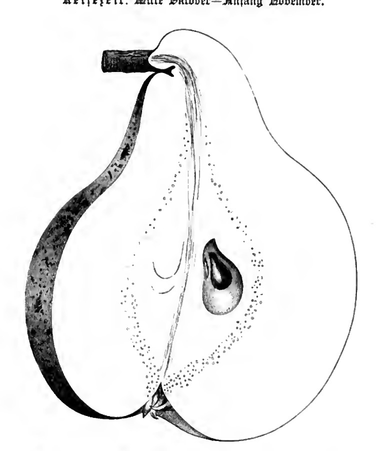
Baum: hat einen mäßigen, gedrungenen pyramidalen Wuchs; er gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und ist sehr fruchtbar. Er eignet sich besonders gut zu Pyramide, Säulenpyramide und zu Cordons.

Schnitt: ziemlich lang; war der vorjährige Zuwachs gering oder sehr gedrungen, so bleibt der Baum unbeschnitten. Das Pincement wird mittelstark und nur während des Vorsommers ausgeführt.

Anm.: Eine sehr wohlschmeckende Tafelfrucht ersten Ranges, welche auch auf dem Obstmarkt willige Käufer findet.



Reifezeit: Mitte Oktober—Anfang November.



Amande's Butterbirn, Beurré Amandé.

Apothekerbirn, VI. 1. (2.) c. * * !

Pomol. Monatsh. 1889, S. 33; Reutl. Kat. Nr. 641.

Synonyme: keine.

Frucht: mittelgroß bis groß, in der Form sehr veränderlich, rundlich, stark beulig, besonders um den Kelch, wo die Beulen oft rippenartig hervortreten; den größten Durchmesser hat die Frucht gegen den Kelch zu, um den sie sich flach zurundet; stielwärts verläuft sie in eine wie aufgesetzte stumpfe Spitze mit stark gebogenem Ende.

Kelch: klein, halboffen; Blättchen teils fleischig, teils hornartig, ziemlich kurz, oben grün, unten braun; sitzt in ziemlich tiefer, beuliger Einsenkung.

Stiel: kurz, dick, fleischig, ohne Absatz in die Frucht übergehend, stark mit Fleischringeln umgeben, oft stark zur Seite gebogen.

Schale: fein, glänzend, grüngelb bis citronengelb, auf der Sonnenseite meist etwas hellblutrot gefärbt; zahlreich gelbgrün punktiert. Auch Baumflecke finden sich häufig auf der Frucht.

Fleisch: weiß, sehr fein, sehr saftreich, ganz schmelzend, angenehm süß, von einem schwachen, mandelartigen Geschmack.

Kernhaus: sehr klein; Kammern kelchwärts abgerundet, stielwärts spitz, schwarze, mit einem kleinen Höcker versehene Kerne enthaltend.

Reifezeit: Mitte Oktober bis Anfang November.

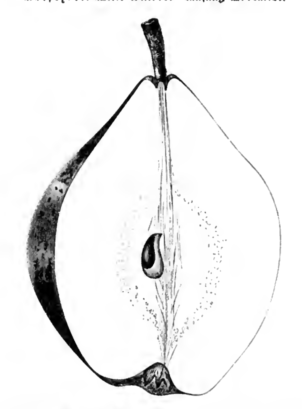
Baum: wächst mittelstark, ziemlich abstehend, ist etwas dornig; er gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und ist sehr fruchtbar. Er eignet sich zu Pyramide, Spalier und Cordon.

Schnitt: lang; man vermeide ein öfteres Pincieren und beachte die Fruchtruten.

Anm.: Diese Sorte ist eine Tafelbirne allerersten Ranges und verdient die weiteste Verbreitung.



Reifezeit: Mitte Oktober—Anfang November.



Graue Herbst-Butterbirn, Beurré gris.

Butterbirn, VII. 3. (2.) c. * * ! †.

Jll. Hdb. Nr. 38; Lex. Dict. Nr. 215; Dec. Jard. fr. Nr. 109; Reutl. Kat. Nr. 61.

Synonyme: Poire Beurré (Decsne), Beurré d'Amboise (Le Quint), Beurré d'oré (Thomas), Grauer Jsambert und Jsembart (vielfach in Deutschland).

Frucht: ziemlich groß, dick-eirund, manchmal bauchig-kegelförmig; der Bauch sitzt in der Mitte, und ist die Frucht gegen den Stiel stärker als gegen den Kelch verjüngt.

Kelch: klein, offen, flach oder auch tiefer eingesenkt, durch flache Erhabenheiten meist etwas schief.

Stiel: kurz bis mittellang, stark; sitzt obenauf oder zwischen Fleischhöckern und dann meistens schief.

Schale: fein rauh, hellgrün, später gelblichgrün, rötlichgrau berostet, mit

häufigen und starken grauen Punkten bedeckt. Auf Hochstämmen und in ungünstigen Sommern oder in feuchtem, kaltem Boden entstehen schwärzliche Rostflecke und Sprünge, wodurch die Frucht oft unbrauchbar wird.

Fleisch: mattweiß, um das Kernhaus etwas körnig, überfließend von Saft, schmelzend, von süßem, mit feiner Muskatellersäure gemischtem Geschmack.

Kernhaus: geschlossen; Kammern geräumig, viele, nicht große, schwarze Kerne enthaltend.

Reifezeit: Mitte Oktober; hält sich 2—3 Wochen.

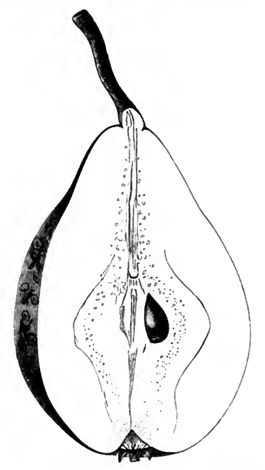
Baum: wächst kräftig, wird mittelgroß und ist an seinem sperrigen, unregelmäßigen Wuchse und an den hängenden Zweigen leicht kenntlich; er verlangt feuchten, fruchtbaren Boden und eine gute, warme Lage, in schwerem und kaltem Boden werden die Zweige grindig, in der Rinde rissig. Er gedeiht auf Wildling wie auf Quitte; auf Quitte veredelt werden aber die Früchte am besten und schönsten. Er eignet sich besonders gut zu Spalier an die Wand und als Hochstamm in ganz geschützter Lage.

Schnitt: kurz, auf gesundes Holz; man entferne abgestorbene und kranke Rinde, sowie Moose und Flechten.

Anm.: Eine sehr delikate, edle Herbsttafelbirne, sie gehört jedenfalls zu den besten, welche man kennt, und nimmt den ersten Rang unter den Butterbirnen ein; nur schade, daß sie mit den Naturverhältnissen so stark zu kämpfen hat.



Reifezeit: Mitte Oktober—Anfang November.



Köstliche von Charneu, Fondante de Charneu.

Butterbirn, VIII. 1. (2.) b. c. * * †.

Jll. Hdb. Nr. 41; Lex. Dict. Nr. 510; Dec. Jard. fr. Nr. 36; Reutl. Kat. Nr. 158.

Synonyme: P. de Charneu (Decsne), Poire Lègipont (in Belgien), Waterloo (Thomps.).

Frucht: groß, stark-bauchig, ei- oder kegelförmig; der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einbiegung ab und verjüngt sich mit kegelförmiger Spitze.

Kelch: offen, langblätterig, zugespitzt, wollig, flach oder etwas eingesenkt, von Falten umgeben.

Stiel: verhältnismäßig lang, holzig; sitzt obenauf, auch schwach vertieft, oft etwas fleischig und zur Seite gedrückt.

Schale: fein, grünlichgelb, später citronengelb, auf der Sonnenseite schwach streifenartig gerötet, hie und da etwas berostet; zahlreiche braune, von einem grünen Rande umgebene Schalenpunkte sind bemerkbar.

Fleisch: gelblichweiß, sehr fein, schmelzend, sehr saftig, von erhabenem, zuckersüßem, gewürztem Geschmack.

Kernhaus: etwas hohlachsig; Kammern geräumig, lange, spitze Kerne enthaltend.

Reifezeit: Mitte Oktober; hält sich 2—3 Wochen. Man darf die Frucht nicht zu spät pflücken und muß sie auf dem Lager nachreifen lassen, wenn sie ihre volle Güte erlangen soll.

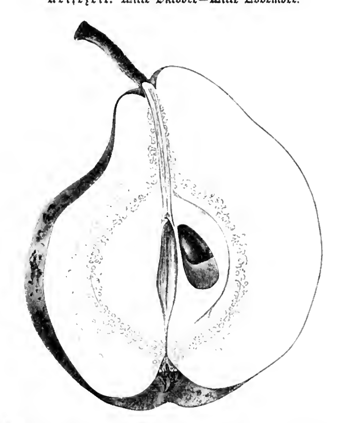
Baum: wächst kräftig und bildet sehr schöne Pyramiden; er gedeiht auf Wildling gut, weniger gut auf Quitte und ist sehr fruchtbar. Er eignet sich zu allen Formen, verlangt aber etwas feuchten, guten Boden.

Schnitt: mittelstark; die Fruchtruten werden bei demselben geschont.

Anm.: Eine vortreffliche Tafel- und sehr gute Marktfrucht, auch für wirtschaftliche Zwecke brauchbar.




Reifezeit: Mitte Oktober—Mitte November.



Butterbirn von Ghelin, Beurré de Ghelin.

Apothekerbirn, VI. 2. (3.) a. b. * * !

Ill. Hdb. Nr. 745; Pomol. Mtsh. 1885, S. 1; Lex. Dict. Nr. 212; Reutl. Kat. Nr. 147.

Synonyme: keine.

Frucht: groß, oft sehr groß, sehr häufig unregelmäßig, rundlich, beulig; der Bauch sitzt nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich zurundet und stark abstumpft; nach dem Stiele macht sie nur auf einer Seite eine stärkere, oft rasche Einbiegung und endigt mit dicker, kurzer, etwas abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen, oder halboffen, aufrechtstehend; sitzt in weiter, tiefer Senkung, aus der starke, breitrippige Beulen zum Bauche oder über die Frucht hinlaufen und letztere sehr beulig machen.

Stiel: mittellang, holzig; sitzt ziemlich stark vertieft zwischen starken Beulen, meist etwas zur Seite gebogen.

Schale: vom Baume grünlichgelb, später hellgelb, matt gerötet; stark besonnte Früchte sind öfters prachtvoll lackrot gefärbt, auch ist die Frucht fein punktiert und stellenweise zimtfarbig berostet. Einzelne schwarze Flecke, sogenannte Regenmale, finden sich fast auf jeder Frucht.

Fleisch: gelblichweiß, fein, vollständig schmelzend, sehr saftreich, ums Kernhaus etwas steinig, von gewürztem, gezuckertem, durch seine Säure gehobenem, sehr delikatem Geschmack.

Kernhaus: stark hohlachsig; die geräumigen, ziemlich an der Achse liegenden Kammern enthalten meist vollkommene, langeiförmige Kerne.

Reifezeit: Mitte Oktober; hält sich bis in den November hinein.

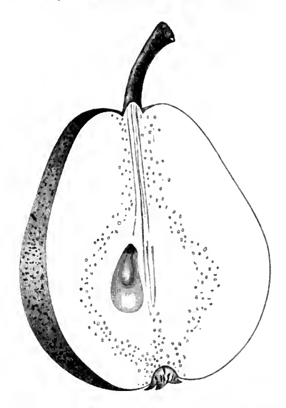
Baum: wächst kräftig und bildet schöne Pyramiden; er gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und ist sehr fruchtbar. Er eignet sich zu jeder Form.

Schnitt: mittelstark; man schone die Fruchtruten, um früher Früchte zu erhalten.

Anm.: Eine vorzügliche, sehr edle Tafelfrucht, welche zur Anpflanzung in Haus- und Obstgärten sehr zu empfehlen ist.



Reifezeit: Mitte Oktober—Mitte November.



Wildling von Montigny, Besi de Montigny.

Butterbirn, VII. 1. (3.) b. c. * * †.

Ill. Hdb. Nr. 204; Ler. Dict. Nr. 143; Dec. Jard. fr. Nr. 66; Reutl. Kat. Nr. 26.

Synonyme: Poire de Montigny (Decsne).

Frucht: mittelgroß, länglich-kreiselförmig; um den Kelch kugelförmig, doch noch so abgeflacht, daß sie auf der Wölbung aufstehen kann; nach dem Stiele zu ohne Einbiegung stark abgestumpft.

Kelch: offen, kleinblätterig; sitzt in flacher, glatter Einsenkung.

Stiel: mittellang, stark, holzig; sitzt obenauf, wie eingesteckt, oder etwas vertieft neben einem Fleischhöcker und dann meist schiefstehend.

Schale: glatt, schön hellgrün, später blaß- oder hellcitronengelb, ohne Röte; mit charakteristischen, feinen, hellzimtfarbigen Punkten, und etwas feinem gleichfarbigem Roste um den Stiel herum bedeckt; Geruch stark muskiert.

Fleisch: weißlichgelb, ums Kernhaus etwas körnig, schmelzend, saftvoll, von erfrischendem, gezuckertem, fein muskiertem Geschmack.

Kernhaus: hat keine hohle Achse, ist herzförmig, ziemlich groß; die geräumigen Kammern enthalten ziemlich viele, vollkommene, schwarzbraune Kerne.

Reifezeit: Mitte Oktober bis Mitte November.

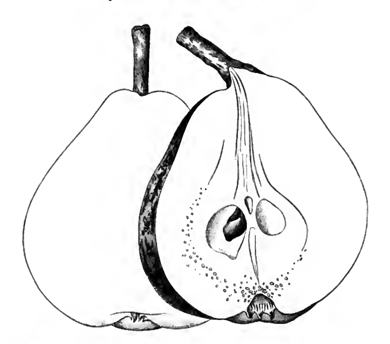
Baum: wächst mittelstark, lebhaft, bildet schöne Pyramiden, ist in der Blüte nicht empfindlich und sehr fruchtbar; er eignet sich zu Hochstamm, Pyramide und Spalier.

Schnitt: mittellang; zu lange Fruchtruten werden pinciert, kleinere bleiben unversehrt.

Anm.: Eine sehr schätzbare und delikate Herbsttafelbirne, welche wegen der großen Fruchtbarkeit des Baumes in keinem Garten fehlen sollte.



Reifezeit: Mitte Oktober—Mitte November.



Komperette (Ananasbirn), Comperette.

Butterbirn, VI. (VII.) 1. (2. 3.) b. * * ! †.

Ill. Hdb. Nr. 139; Lex. Dict. Nr. 34; Reutl. Kat. Nr. 11.

Synonyme: Poire d'Ananas (Annales de Pomol.).

Frucht: mittelgroß, stumpf-kegel- oder kreiselförmig; der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche zu, um den sich die Frucht flachrund wölbt; nach dem Stiele verjüngt sie sich ohne Einbiegung in einer bald kürzeren, bald längeren Spitze.

Kelch: ziemlich offen, feinblätterig, schwach eingesenkt, mit kleinen Beulen umgeben.

Stiel: mittellang, ziemlich stark und fleischig; sitzt obenauf, wie eingesteckt, häufig schief.

Schale: glatt, fettig, hellgrün, später hellcitronengelb, an der Sonnenseite schwach rötlichbraun verwaschen, zahlreich fein rostig punktiert, rostig marmoriert, mitunter halb berostet.

Fleisch: weiß, überfließend von Saft, schmelzend, von fein alantartigem, gewürztem, herrlichem Rousseletgeschmack.

Kernhaus: offen oder stark hohlachsig; die geräumigen Kammern enthalten viele starke, dunkelbraune Kerne.

Reifezeit: Mitte Oktober bis Mitte November.

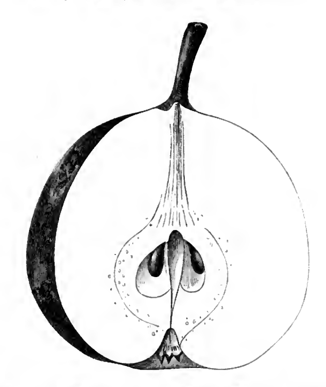
Baum: wächst mittelstark, pyramidal; er gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und ist äußerst fruchtbar. Er eignet sich zu allen Formen, verlangt aber eine etwas geschützte Lage.

Schnitt: mittelstark, bei starker Fruchtbarkeit kurz.

Anm.: Eine ausgezeichnete, in Deutschland ziemlich verbreitete Herbsttafelbirne.



Reifezeit: Mitte, Ende Oktober — Mitte November.



Rotgraue Dechantsbirn (Rote Dechantsbirn), Bergamotte Gansel.

Bergamotte, VI. (V.) 3. (2.) c. * * ! †.

Jll. Hdb. Nr. 48; Ler. Dict. Nr. 115; Reutl. Kat. Nr. 29.

Synonyme: Beurré rouge d'automne (Ler. Dict.), Bonne rouge (Thompson), Beurré rouge und Doyenné rouge, Bergamotte d'Angleterre (bei versch. Aut.).

Frucht: mittelgroß, rundlich-abgestumpft, oft plattrund; der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich teils flachrund wölbt, teils zurundet und stark abstumpft; nach dem Stiele verjüngt sie sich schwach und endigt mit abgerundeter Spitze.

Kelch: offen, kurzblätterig; sitzt in ziemlich tiefer, enger Einsenkung.

Stiel: kurz, stark, obenaufsitzend oder nur schwach vertieft, mit Fleischbeulen umgeben.

Schale: etwas rauh, graugrün, später schmutziggelb, auf der Sonnenseite trüb erdartig gerötet und mit charakteristischem feinem, zimtfarbigem Rost, auch braunen, im Rot gelblichgrünen Punkten bedeckt.

Fleisch: weiß, zart, schmelzend, saftvoll, von angenehmem, gezuckertem, stark gewürztem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Kammern rundlich, eirunde, schwarzbraune Kerne enthaltend.

Reifezeit: Mitte oder Ende Oktober, hält sich 2—3 Wochen.

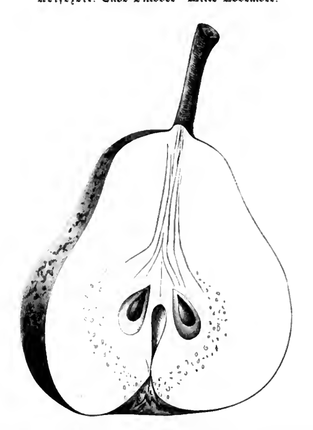
Baum: wächst kräftig, bildet schöne breitkronige Pyramiden und Hochstämme; er ist nicht empfindlich in Bezug auf Lage und Boden. Er gedeiht besser auf Wildling wie auf Quitte und ist sehr fruchtbar.

Schnitt: mittellang, auf gut gestellte, nach oben gerichtete Augen; die Fruchtruten bleiben unbeschnitten.

Anm.: Eine der schätzenswertesten Tafelfrüchte, welche wegen der großen Güte der Frucht und der Dauerhaftigkeit des Baumes angelegentlichst empfohlen werden kann.



Reifezeit: Ende Oktober—Mitte November.



Hardenponts Leckerbissen, Délices d'Hardenpont belge.

Apothekerbirn, VII. 1. (3.) c. * * †.

Ill. Hdb. Nr. 230; Lex. Dict. Nr. 52; Reutl. Kat. Nr. 205.

Synonyme: Archiduc Charles (Lex. Dict.), Délices d'Hardenpont (Bivort und Annales).

Frucht: mittelgroß, oft unregelmäßig, stark dickbauchig, abgestumpft-kegelförmig; der Bauch sitzt nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich schön abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich mit kurzer Einbiegung und endigt in eine stumpfe Spitze.

Kelch: offen, hartschalig, kurzblätterig; sitzt in tiefer und weiter Einsenkung.

Stiel: lang, dick, bald fleischig, bald holzig, von Fleischringeln zur Seite gedrückt, oder auch nur wie eingesteckt.

Schale: glatt, blaßgrün, in gelbgrün übergehend, zahlreich rostig punktiert und rostfleckig, besonders um den Kelch.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, sehr saftreich, von sehr angenehmem, zuckersüßem, fein zimtartig gewürztem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Kammern muschelförmig, eirunde, schwarze Kerne enthaltend.

Reifezeit: Ende Oktober; sie hält sich nicht über 14 Tage. Ein Ausbrechen der Früchte im Herbst ist nötig, da dieselben nicht zu gleicher Zeit reifen.

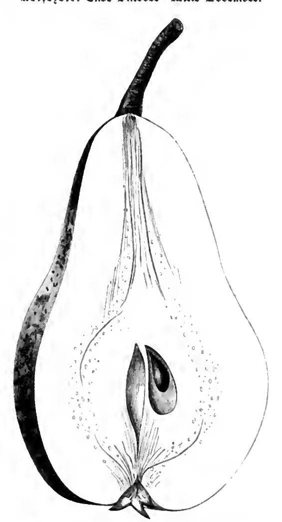
Baum: wächst kräftig, schön pyramidal; er gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und ist fruchtbar. Er eignet sich zu Pyramide, Spalier und Cordon.

Schnitt: mittellang, von oben herab kürzer, zu starke, am Stammtrieb sich befindliche Augen werden ausgebrochen; die Fruchtruten werden zur Zeit pinciert.

Anm.: Eine sehr schätzenswerte Tafelfrucht von außerordentlicher Güte.



Reifezeit: Ende Oktober—Mitte November.



Marie Luise, Marie Louise.

Flaschenbirn, VIII. 3. (1.) a. b. * * ! †.

Ill. Hdb. Nr. 59; Lex. Dict. Nr. 668; Dec. Jard. fr. Nr. 41; Reutl. Kat. Nr. 231.

Synonyme: P. Marie Louise Delcourt (Decsne), Marie Louise nouvelle (Willermoz), Humbolds Butterbirn (Oberdieck).

Frucht: ziemlich groß, lang-eiförmig oder lang-birnförmig, oft auch flaschenförmig; nach dem Kelche hin rundet sich die Frucht schön zu; nach dem Stiele macht sie eine schlanke Einbiegung und endigt mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen, ziemlich groß, lang- und spitzblätterig, flach eingesenkt.

Stiel: lang, stark; meist obenaufsitzend zwischen etwas Beulen, nicht selten auf die Seite gedrückt.

Schale: fein, glatt, blaßgrün, später citronengelb, gewöhnlich ohne alle Röte; jedoch mit rostfarbigen Punkten und abwechselnd mit feinem, oft goldigem Rost bedeckt.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von köstlichem, gewürzhaftem, süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: etwas hohlachsig; Kammern klein, lang-zugespitzte, dunkelbraune Kerne enthaltend.

Reifezeit: Ende Oktober; hält sich bis in den November. Man überwache die Früchte sorgsam in der Fruchtkammer, da sie in ihrer Reife schnell vorübergehen.

Baum: wächst mäßig stark, wird mittelgroß, bildet sehr abstehende, hängende Äste; er gedeiht selten gut auf Quitte, ist aber sonst nicht empfindlich. Er eignet sich zu Hochstamm, zu Trauerfüseau, sowie sehr gut zu Spalier und ist fruchtbar.

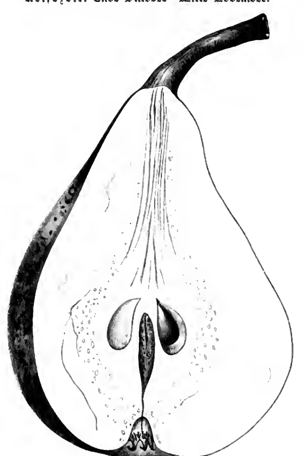
Schnitt: mittelstark; man wähle zur Fortsetzung der Formäste nach oben gerichtete Augen und schone beim Schnitt die Fruchtruten, welche an ihrer Spitze stark verdickte Augen haben.

Anm.: Diese vorzügliche Tafelbirne ist in Deutschland ziemlich verbreitet und kommt der Baum auch noch in minder günstigen Lagen gut fort, daher für rauhe Gegenden zu empfehlen.





Reifezeit: Ende Oktober—Mitte November.



Birn von Tongre, de Tongres.

Flaschenbirn, VIII. 3. (2.) c. * *.

Ill. Hdb. Nr. 493; Pomol. Mtsh. 1883, S. 2; Ler. Dict. Nr. 877; Dec. Jard. fr. Nr. 252; Reutl. Kat. Nr. 485.

Synonyme: Beurré Durandeau (Biv.), Poire de Tongres (Dec.).

Frucht: groß, länglich-kegelförmig, etwas beulig; am Kelche schön abgerundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich kegelförmig und ist die Frucht häufig nach der einen Seite hin etwas gebogen.

Kelch: wenig offen, hornartig, kleinblätterig; sitzt in enger, ziemlich tiefer, mit kleinen Beulen umgebener Einsenkung.

Stiel: lang, mäßig stark, holzig, obenaufsitzend, mit Fleischringeln umgeben; oft auch verliert er sich fast ohne Absatz in die Fruchtspitze, die häufig einseitig verdickt den Stiel seitwärts drückt.

Schale: Grundfarbe gelbgrün, später hochgoldgelb, zimtfarbig berostet, auf der Sonnenseite orangekarmin verwaschen.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, schmelzend oder halbschmelzend, von sehr angenehmem, gezuckertem, durch eine pikante Säure gehobenem Geschmack.

Kernhaus: durch sehr feine Körnchen angedeutet, schwach hohlachsig; Kammern nicht groß, vollkommene, etwas kleine, schwarzbraune Kerne enthaltend.

Reifezeit: Ende Oktober; hält sich bis Mitte November.

Baum: wächst mittelstark, macht abstehende Äste; gedeiht auf Wildling gut, weniger gut auf Quitte, und ist sehr fruchtbar; eignet sich zu allen Formen.

Schnitt: mittellang über wohl ausgebildeten nach oben zu gerichteten Augen, da die Äste dünn sind und dadurch sehr gerne herabhängen; man breche und pinciere im Sommer zu frech wachsende Fruchtruten.

Anm.: Eine wegen ihrer Größe, Schönheit und ihres vortrefflichen Geschmacks sehr zu empfehlende Herbstbirne.



Reifezeit: Ende Oktober — Mitte November.



Schmelzende von Thirriot, Fondante de Thirriot.

Butterbirn, VII. 1. (2.) c. * * †.

Ill. Hdb. Ergb. Nr. 900; Reutl. Kat. Nr. 24.

Synonyme: Triomphe des Ardennes (Thomas).

Frucht: groß, länglich-abgestumpft-kegelförmig; der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flach abrundet.

Kelch: offen, hornartig, klein- und schmalblätterig; sitzt in flacher, enger, von einigen schwachen Falten umgebener Einsenkung.

Stiel: sehr lang, gebogen; in einer flachen Vertiefung wie eingedrückt sitzend.

Schale: fein, glatt, gelblichgrün, in der Reife hellgelb, auf der Sonnenseite schwach gerötet, forellenartig punktiert; feine Rostpunkte sind auf der ganzen Frucht verteilt, bisweilen sind auch Rostflecke wahrzunehmen.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von ausgezeichnetem, gezuckertem, fein gewürztem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; die kleinen Kammern enthalten gut ausgebildete, schwarzbraune Kerne.

Reifezeit: Ende Oktober; hält sich bis Mitte November.

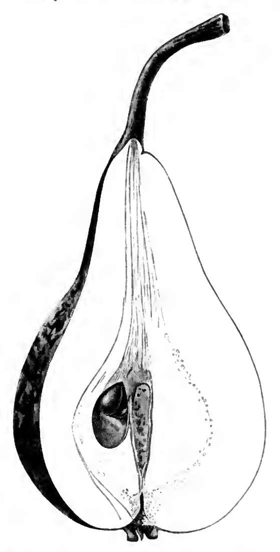
Baum: wächst kräftig, sehr schön pyramidal; gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und ist sehr fruchtbar; er eignet sich zu allen Formen und kommt in jedem Boden gut fort; ist nicht empfindlich.

Schnitt: lang; man schone beim Schnitte die Fruchtruten und schneide solche erst, nachdem sie einmal getragen.

Anm.: Eine vorzügliche Tafelfrucht, die sich durch Schönheit, Größe und vorzüglichen Geschmack auszeichnet.



Reifezeit: Ende Oktober—Mitte November.



Bosc's Flaschenbirn, Beurré oder Calebasse Bosc.

Flaschenbirn, VIII. 3. c. (b.) * * ! †.

Ill. Hdb. Nr. 49; Lex. Dict. Nr. 174; Dec. Jard. fr. Livr. 3; Reutl. Kat. Nr. 350.

Synonyme: Kaiser Alexander (Liegel), Kaiser-Krone (in Berlin), P. Bosc (Dec.), Beurré Bosc (Ler. Dict.), Bré d'Apremont wird fälschlich häufig als Synonym der Bosc's Flaschenbirne angegeben.

Frucht: groß, flaschenkürbisförmig, häufig auch sehr dickbauchig; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich kugelig zurundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich rasch und endigt in einer kegelförmigen Spitze.

Kelch: offen, kurzblätterig; sitzt in flacher, mit etwas Erhabenheiten umgebener Einsenkung.

Stiel: ziemlich lang, braun; sitzt teils obenauf, teils schwach vertieft.

Schale: Grundfarbe hellgrün, ohne Röte; fast gänzlich zimtfarbig berostet, dazwischen fein hellbraun punktiert. In guten Lagen gewachsen, tritt der Rost bronzefarbig auf.

Fleisch: gelblichweiß, schmelzend, sehr saftreich, von sehr angenehmem, zuckersüßem, fein gewürztem Geschmack.

Kernhaus: durch feine Körnchen bezeichnet, mit starker Achsenhöhle; die geräumigen Kammern enthalten schöne Kerne.

Reifezeit: Ende Oktober bis Mitte November. Die Frucht hält fest am Baume und entwickelt sich selbst in rauhen Lagen noch sehr schön.

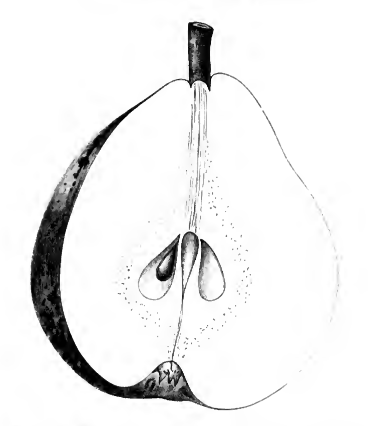
Baum: wächst kräftig, breitpyramidal, hat schlanke Nebenzweige; er gedeiht auf Wildling sehr gut, auf Quitte nicht gut, trägt mäßig, doch jährlich; eignet sich vorzugsweise zu Hochstamm und Spalier.

Schnitt: mittelstark, mit Beihilfe von Einschnitten über den unteren Augen, da diese nicht gerne austreiben; zu lange Fruchtruten werden im Laufe des Sommers pinciert und gebrochen.

Anm.: Eine sehr gute, delikate Frucht, welche zur Anpflanzung in Haus- und Obstgärten zu empfehlen ist.



Reifezeit: Ende Oktober—Ende November.



Vereins Dechantsbirn, Doyenné du Comice.

Apothekerbirn, VII. 1. (2. 3.) b. c. * * ! †.

Ill. Hdb. Nr. 408; Lex. Dict. Nr. 434; Dec. Jard. fr. Nr. 211; Reutl. Kat. Nr. 186.

Synonyme: P. du Comice (Decsne), Doyenné du Comice d'Angers (in den französischen Katalogen).

Frucht: groß, kreisel- oder stumpf-kegelförmig; der Bauch sitzt nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flach abrundet. Starke beulenartige Erhabenheiten machen die Frucht oft unregelmäßig.

Kelch: halb oder ganz geschlossen, kurz- und spitzblätterig, hartschalig; sitzt in ziemlich tiefer, von schwachen Beulen umgebener Einsenkung, die oft über die Wölbung hinausgehen.

Stiel: kurz, dick, oft etwas fleischig, gelbbraun, in einer schwachen Vertiefung stehend und häufig durch einen Fleischhöcker zur Seite gedrückt.

Schale: grünlichgelb, in der Reife hellcitronengelb, auf der Sonnenseite hellkarmesinrot leicht verwaschen, mit vielen feinen und stärkeren Punkten bedeckt, oft um Kelch und Stiel zusammenhängend berostet.

Fleisch: gelblichweiß, fein, schmelzend, überfließend von Saft, gezuckert, außerordentlich wohlschmeckend.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Kammern geräumig, mit vollkommenen Kernen.

Reifezeit: Ende Oktober bis Ende November. Man nehme die Früchte nach und nach ab, sobald sie ihre Farbe ändern.

Baum: wächst kräftig, verzweigt sich sehr stark und bildet daher sehr schöne Pyramiden; er ist in seiner Jugend, besonders wenn auf Wildling veredelt, nicht fruchtbar und deshalb besser auf Quitte zu erziehen. Er eignet sich zu allen Formen.

Schnitt: beim Leitzweig mittellang, bei den Formästen lang; man verstärke dieselben durch Einschnitte über den unteren Augen und durch Längseinschnitte an der unteren Seite der Äste und schone die Fruchtruten.

Anm.: Eine vorzügliche Tafelfrucht, welche besonders als Pyramide, Spalier und Cordon auf Quitte veredelt, sowie als Hochstamm im Hausgarten sehr zu empfehlen ist.



Reifezeit: Ende Oktober—Ende November.



Alexandrine Douillard, Alexandrine Douillard.

Apothekerbirn, VII. (XI.) 1. (2. 3.) b. * * †.

Ill. Hdb. Nr. 494; Lex. Dict. Nr. 18; Dec. Jard. fr. Nr. 269; Reutl. Kat. Nr. 413.

Synonyme: Douillard (Thomas).

Frucht: ziemlich groß bis groß, birnförmig, beulig; der Bauch sitzt etwas unterhalb der Mitte, ist stark hervortretend und macht die Frucht häufig ungleichhälftig.

Kelch: halboffen, kleinblätterig; sitzt in flacher, mit Beulen umgebener Einsenkung, welche sich über die Wölbung und den Bauch hin stärker, doch ungleich erhebt und die Abrundung oft unregelmäßig macht.

Stiel: mittellang, am Grunde fleischig; sitzt obenauf oder in einer von Fleischhöckern gebildeten Vertiefung.

Schale: glatt, hellgrün, in quittengelb übergehend, manchmal etwas matt gerötet; mit feinen, bräunlichen Punkten und etwas wenigem gelblichem Roste um Kelch und Stiel bedeckt.

Fleisch: weiß, halbfein, markig, schmelzend oder halbschmelzend, von sehr angenehmem, stark gewürzreichem Zuckergeschmack.

Kernhaus: von feinen Körnchen umgeben, schwach hohlachsig; Kammern groß und weit, meist vollkommene, ziemlich große, schwarze Kerne enthaltend.

Reifezeit: Ende Oktober bis Ende November. Man breche zu dicht stehende Früchte gleich nach ihrer Blüte aus. Ein baldiges Einernten im Herbst ist sehr zu empfehlen.

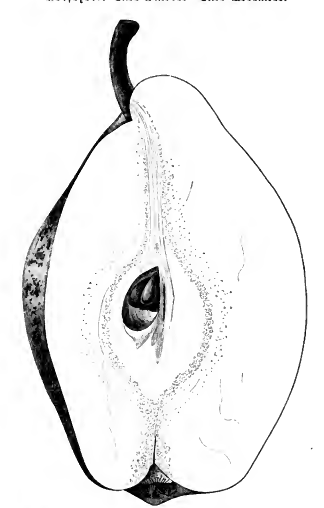
Baum: wächst kräftig, gedrungen und regelmäßig verzweigt; er gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und ist sehr fruchtbar. Er eignet sich besonders zu Pyramide, Säulenpyramide, Spalier und Cordon.

Schnitt: kurz; man kürze zu magere oder zu dichtstehende Fruchtruten ein.

Anm.: Eine sehr gute und durch die frühe und reiche Tragbarkeit des Baumes zur Anpflanzung in Hausgärten sehr zu empfehlende Sorte.



Reifezeit: Ende Oktober—Ende November.



Neue Poiteau, Nouveau Poiteau.

Grüne Langbirn, VIII. 1. (2.) b. c. * * †.

Ill. Hdb. Nr. 303; Ler. Dict. Nr. 711; Dec. Jard. fr. Nr. 139; Reutl. Kat. Nr. 271

Synonyme: Retour de Rome (Bivort Alb.), Tombe de l'amateur (v. M.).

Frucht: groß, oft sehr groß, in der Form veränderlich, starkbauchig; der Bauch sitzt meist in der Mitte der Frucht, ist häufig einseitig und nimmt die Frucht dadurch eine sehr unregelmäßige Gestalt an. Kleinere Früchte sind mittelbauchig und nehmen gegen Kelch und Stiel gleichmäßig ab.

Kelch: offen, kurzblätterig, hartschalig, aufrechtstehend; sitzt obenauf, oder allermeist in enger, flacher Senkung, mit Falten umgeben, die oft etwas über den Rand gehen.

Stiel: mittellang, ziemlich stark; sitzt obenauf, wie eingedrückt, von einigen Fleischbeulen oder Ringeln umgeben und zur Seite geschoben.

Schale: vom Baume hellgrasgrün, in der Reife unmerklich gelber, trüb gerötet; mit zahlreichen, graurostfarbigen Punkten, die oft in Rostfiguren übergehen.

Fleisch: grünlichweiß, fein, saftreich, schmelzend, süß, von weinsäuerlichem, etwas gewürztem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; die ziemlich großen Kammern enthalten meist taube, schwarzbraune Kerne.

Reifezeit: Ende Oktober bis Ende November. Ein spätes Pflücken verlängert die Haltbarkeit und die Qualität der Frucht; man überwache dieselbe in der Obstkammer und verzehre sie, sobald das Fleisch dem Drucke des Fingers nachgiebt.

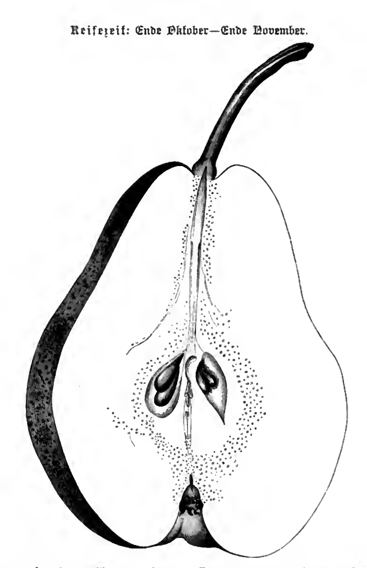
Baum: wächst kräftig, schön pyramidal; gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und ist sehr fruchtbar. Er eignet sich zu allen Formen.

Schnitt: mittellang; Zweige von gedrungenem Wuchs werden, wenn der Baum anders gut bekleidet ist, nicht beschnitten, kurze Fruchtzweige bleiben unbeschnitten.

Anm.: Eine ausgezeichnete, edle Tafel- und Marktfrucht, welche in keinem Haus- und Obstgarten fehlen sollte. Auch für nördlichere Gegenden zu empfehlen.



Reifezeit: Ende Oktober—Ende November.



Herzogin von Angoulême, Duchesse d'Angoulême.

Apothekerbirn, VII. (XI.) 1. (2. 3.) b. * * †.

Ill. Hdb. Nr. 66; Lex. Dict. Nr. 459; Dec. Jard. fr. Nr. 51; Reutl. Kat. Nr. 279.

Synonyme: Duchesse (allgem. in Frankreich), Poire des Esparonnais (Bavay).

Frucht: sehr groß, gedrückt-eiförmig oder abgestumpft-birnförmig, oft beulig, besonders am Kelch.

Kelch: offen, fein- und spitzblätterig, grüngelb, wenig wollig; sitzt in einer ziemlich tiefen, mit Falten, bisweilen auch mit Beulen umgebener Einsenkung.

Stiel: mäßig lang, dick, holzig, bisweilen etwas fleischig, nach der Frucht zu grünlich, am anderen Ende braun, oft gekrümmt; sitzt in einer Vertiefung, wie eingedrückt.

Schale: ziemlich dick, grünlichgelb, später blaßcitronengelb; mit zahlreichen hellbraunen Rostpunkten und einzelnen Rostfiguren besetzt. Besonnte Früchte sind oft lebhaft gerötet.

Fleisch: weiß, etwas grobkörnig, halbfein, schmelzend, oft nur halbschmelzend, saftig, von angenehm süßem, etwas zimtartig gewürztem Geschmack. In kalten oder ungeeigneten Lagen bleibt die Frucht oft rübenartig.

Kernhaus: schwach hohlachsig; die geräumigen Kammern enthalten große, gut ausgebildete Kerne.

Reifezeit: Ende Oktober bis Ende November, oft Dezember. Wenn die Frucht anfängt, gelb zu werden und das Fleisch in der Nähe des Stieles dem Drucke des Daumens nachgiebt, dann muß die Frucht genossen werden; besser ist es, sie früher als zu spät vom Baume zu pflücken.

Baum: wächst kräftig, bildet sehr schöne Pyramiden; gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und ist sehr tragbar; er eignet sich zu allen Formen, auch zu Hochstamm in windstiller Lage.

Schnitt: abwechselnd kurz und lang; man pinciere nur wenig und kürze zu unvollkommene Fruchtzweige ein.

Anm.: Eine wegen ihrer Größe und Güte sehr geschätzte Tafel- und gesuchte Marktbirne. Von dieser Sorte giebt es eine gestreifte Varietät „Duchesse d'Angoulême panachée“ mit schönen, rot und gelb gestreiften Zweigen und Früchten, welche jedoch die nämliche Form, Größe und Qualität hat, nur im Baum etwas zarter Natur ist.



Reifezeit: Ende Oktober—Ende November.



Grumkower Butterbirn, Beurré de Grumkow.

Apothekerbirn, VIII. 1. a. c. * * †.

Ill. Hdb. Nr. 62; Lex. Dict. Nr. 566; Dec. Jard. fr. Nr. 176; Reutl. Kat. Nr. 73.

Synonyme: Poire de Grumkow (Decsne), Grumkower Winterbirn (Dochnahl).

Frucht: groß, oft sehr groß, sehr unregelmäßig, stark beulig, birnförmig, ziemlich bauchig, mitunter auch langkegelförmig.

Kelch: offen; Blättchen kurz, hart, flach ausgebreitet, häufig verkrüppelt; sitzt in flacher, mäßig breiter, von Falten umgebener Einsenkung.

Stiel: lang, stark, nach der Frucht zu fleischig werdend, gewöhnlich etwas gekrümmt, oft schief stehend.

Schale: glatt, grün, in der Reife nur etwas heller werdend, auf der Sonnenseite bisweilen hellbraun gerötet; dicht mit graubraunen oder grünlichen Punkten besetzt, die oft in zimtfarbigen Rost übergehen; in nassen Jahren sind schwärzliche Flecken bemerklich.

Fleisch: weißlich, um das Kernhaus oft steinig, schmelzend, saftvoll, von eigentümlichem, weinsäuerlichem, erquickendem Geschmack. In den beuligen Erhabenheiten der Frucht finden sich häufig verholzte Fleischzellen (Granulationen).

Kernhaus: hohlachsig; Kammern eng, häufig mit tauben Kernen besetzt.

Reifezeit: Ende Oktober, hält sich 3—4 Wochen.

Baum: starkwüchsig, breitpyramidal, sehr ausdauernd, reichtragend, spät fruchtbar; eignet sich zu Hochstamm, Pyramide und Spalier, verlangt aber etwas feuchten und kühlen Boden.

Schnitt: lang; unter Schonung sämtlicher Fruchtruten.

Anm.: Eine sehr gute Tafel- und Marktfrucht, welche zur allgemeinen Anpflanzung sehr zu empfehlen ist. Sie paßt für das nördliche Deutschland sehr gut, wo die Frucht ihre vollkommene Güte erreicht.



Reifezeit: Ende Oktober—Ende November.



Clairgeau's Butterbirn, Beurré Clairgeau.

Flaschenbirn, VIII. (XII.) 2. (3.) b. * * †.

Ill. Hdb. Nr. 241; Lex. Dict. Nr. 187; Dec. Jard. fr. Nr. 189; Reutl. Kat. Nr. 472.

Synonyme: Poire Clairgeau (Decsne), Clairgeau de Nantes (in Katal.).

Frucht: groß, oft sehr groß, kreisel-birnförmig, meist auf einer Seite mehr entwickelt als auf der anderen, nach dem Stiele zu meist etwas gekrümmt.

Kelch: offen, klein, hornartig; nur wenig vertieft sitzend.

Stiel: kurz, dick, holzig, oft fleischig, braun, obenauf oder in schwacher Vertiefung stehend, gewöhnlich stark zur Seite gedrückt, so daß Frucht und Stiel fast einen rechten Winkel bilden.

Schale: grün, später gelb; Früchte vom Hochstamm meist stark rostspurig und rostfleckig, wogegen Früchte vom Spalier oder der Pyramide auf der Sonnenseite bräunlich gerötet, ja mitunter schön leuchtend rot gefärbt, und mit zimtfarbigen Flecken, graugelben Punkten, um Kelch und Stiel oft mit zusammenhängendem Roste überzogen sind.

Fleisch: weiß, fein, halbschmelzend, saftvoll, von angenehm gewürztem, süßweinsäuerlichem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Kammern mittelgroß, muschelförmig, gut ausgebildete, braune Kerne enthaltend.

Reifezeit: Ende Oktober bis Ende November. Man schütze die großen Früchte vor dem Abfallen durch Befestigen mittelst Fäden oder durch Unterlegen kleiner Körbchen oder Brettchen. Es ist sehr vorteilhaft, die Früchte nach ihrer Einerntung in ein luftiges Zimmer zu bringen.

Baum: mittelstark wachsend; gedeiht auf Wildling wie auf Quitte, erschöpft sich aber auf letzterer bald und ist außerordentlich fruchtbar. Er eignet sich zu jeder Form, zu Hoch- und Halbhochstamm in windstiller Lage.

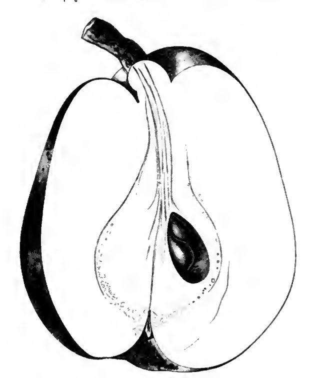
Schnitt: kurz; man pinciere nur im ersten Saft und benutze die zu dicht stehenden Fruchtzweige zur Übertragung auf andere Bäume.

Anm.: Eine durch Größe, Schönheit und vortrefflichen Geschmack sich auszeichnende Sorte. In warmen Lagen, namentlich am Spalier erzogen, wird sie eine sehr ansehnliche Frucht.





Reifezeit: Ende Oktober—Ende November.



Leckerbissen von Angers, Délices d'Angers, Fondante du Panisel.

Butterbirn, VI. (X.) 3. (1.) c. * * †.

Ill. Hdb. Nr. 213; Ler. Dict. Nr. 398; Dec. Jard. fr. Nr. 90; Reutl. Kat. Nr. 385.

Synonyme: Délices d'Hardenpont d'Angers (Ler. Dict.), P. Délices d'Angers (Decsne), Hardenponts Leckerbissen (in vielen Baumschulen).

Frucht: mittelgroß, rundlich-oval, mitunter rundlich-kreiselförmig. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich schön abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mehr ab und endigt mit stumpfer Spitze.

Kelch: klein, meist unvollkommen, ziemlich eingesenkt, durch Beulen verschoben.

Stiel: kurz, dick, unten stark mit Fleischringeln umgeben, hellbraun, bald obenauf auf einem Höcker, bald etwas vertieft sitzend.

Schale: dick, grün, später gelb, goldfarbig berostet, um Kelch und Stiel rostfleckig, bisweilen etwas bräunlich gerötet.

Fleisch: weißlichgelb, fein, fast schmelzend, saftig, von angenehmem, gezuckertem, meist stark gewürztem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Kammern groß, spitzovale, schwarze Kerne enthaltend.

Reifezeit: Ende Oktober bis Ende November.

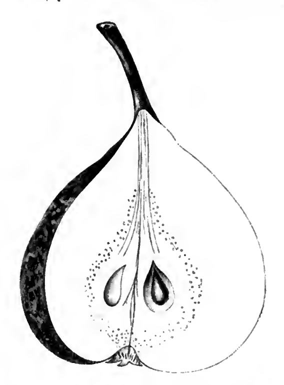
Baum: wächst mittelstark, bildet schöne Pyramiden; er gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und ist sehr fruchtbar. Er eignet sich zu allen Formen, verlangt aber eine gute Lage.

Schnitt: auf Quitte kurz; man stelle die Äste so weit, daß die Sonne bis in das Innere des Baumes eindringen kann, da man sonst nur kleine und unvollkommene Früchte erhält.

Anm.: Eine gute Tafelfrucht, welche wegen des wunderschönen pyramidalen Wuchses und der reichen Tragbarkeit des Baumes zur Anpflanzung in Hausgärten zu empfehlen ist.



Reifezeit: Ende Oktober—Ende November.



Baronin von Mello, Baronne de Mello.

Butterbirn, VI. (VII. X. XI.) 3. b. * * !.

Jll. Hdb. Nr. 415; Lex. Dict. Nr. 74; Dec. Jard. fr. Nr. 218; Reutl. Kat. Nr. 212.

Synonyme: Philipp Goes (Jll. Hdb.), Poire His (Willermoz).

Frucht: mittelgroß, oft unregelmäßig geformt, beulig, gedrückt-kreiselförmig.

Kelch: offen oder halboffen, groß, mit dunkelbraunen, aufrechten, etwas zurückgeschlagenen Blättchen; sitzt in flacher Einsenkung oder obenauf.

Stiel: mittellang, holzig, braun, ohne Absatz in die Frucht übergehend, häufig mit Fleischringeln umgeben.

Schale: dick, rauh, gelbgrün, später goldgelb, ohne Röte; fast gänzlich von einem ziemlich rauhen, gelbbraunen Rost überdeckt, in welchem einzelne, schwarzbraune Punkte bemerklich sind.

Fleisch: gelblichweiß, fein, schmelzend, sehr saftreich, von angenehm weinsäuerlichem, reich gewürztem Geschmack.

Kernhaus: mit sehr feinen Körnchen umgeben, schwach hohlachsig; die ziemlich großen Kammern enthalten meist vollkommene, etwas plattgedrückte, dunkelbraune Kerne.

Reifezeit: Ende Oktober bis Ende November.

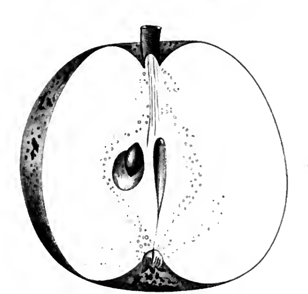
Baum: wächst kräftig, bildet sehr schöne, pyramidenförmige Kronen; er gedeiht auf Wildling wie auf Quitte, verlangt aber, wenn auf Quitte veredelt, sehr guten Boden und eignet sich zu sämtlichen Formen und ist sehr fruchtbar. In trockenen Böden springen die Früchte gerne auf und faulen dann rasch.

Schnitt: in den Leitzweigen kurz, in den unteren Teilen des Baumes lang; es ist nötig, den Baum immer gehörig auszulichten. Pinciert man im Mai die zeitlichen Triebe und schneidet im September dieselben auf 3—4 Augen zurück, so bilden sich mitunter schon im ersten Jahre die Fruchtaugen aus.

Anm.: Eine geschätzte, delikate Tafelfrucht, welche alle Verbreitung verdient.



Reifezeit: Anfang—Ende November.



Admiral Cecile, Amiral Cecile.

Bergamotte, V. (IX.) 3. (2.) b. * * !.

Ill. Hdb. Ergb. Nr. 772; Pomol. Mtsh. 1881, S. 130; Ler. Dict. Nr. 31; Reutl. Kat. Nr. 38.

Synonyme: keine.

Frucht: klein bis mittelgroß, meist plattrund und vollkommen bergamotteförmig, dabei aber öfters etwas unregelmäßig und beulig.

Kelch: ziemlich groß, offen, mit langzugespitzten Blättchen; sitzt in flacher und enger Einsenkung.

Stiel: kurz und dick; sitzt in einer kleinen Vertiefung von mehreren Fleischbeulen umgeben.

Schale: vom Baume dunkelgrün, später grünlichgelb, seltener ganz gelb, fast die ganze Frucht mit feinem, braunrotem Rost überzogen; die Sonnenseite zeigt dazu öfters eine anfangs trübe und bei voller Reife freundliche Röte; Punkte fein, wenig sichtbar.

Fleisch: gelblichweiß, fein, schmelzend, saftreich, von einem erfrischenden, delikaten, reich gewürzten Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Kammern klein, gut ausgebildete, langzugespitzte Kerne enthaltend.

Reifezeit: Anfang bis Ende November; hält sich oft bis Dezember.

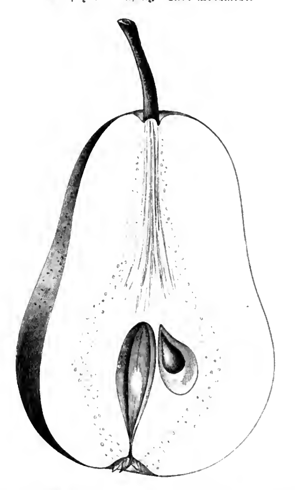
Baum: wächst sehr schön und kräftig, besonders auf Quitte, und gehört auf dieser Unterlage zu einer der starkwachsendsten Sorten. Er bildet sehr schöne Pyramiden, besonders Säulenpyramiden und ist äußerst fruchtbar.

Schnitt: mittellang, bei starker Fruchtbarkeit kurz; die Fruchtruten werden zur Zeit pinciert.

Anm.: Eine höchst schätzbare Tafelfrucht; für unsere Gärten, auch für nicht besonders gute Lage, zu empfehlen.



Reifezeit: Anfang—Ende November.



Napoleons Butterbirn, Bon Chrétien Napoleon.

Apothekerbirn, XI. 1. c. * * ! †.

Ill. Hdb. Nr. 58; Ler. Dict. Nr. 703; Dec. Jard. fr. Nr. 133; Reutl. Kat. Nr. 69.

Synonyme: Bon Chrétien Napoleon, Beurré Napoleon, Poire Liard, Große grüne Mailänderin (Diel), Poire Napoleon (Decsne), Napoleon I (Ler. Dict.).

Frucht: mittelgroß bis groß, in der Form etwas veränderlich, meist bauchig-birnförmig, oft glockenförmig, an beiden Enden abgestumpft, im oberen Drittel etwas eingebogen.

Kelch: halb geschlossen, oft unvollkommen; sitzt in meist flacher, gewöhnlich mit einigen Falten umgebener Einsenkung.

Stiel: mäßig lang, stark, holzig; obenauf wie eingesteckt, oft von einigen Beulen umgeben und zur Seite gedrückt.

Schale: glatt, von zartem Grün, in citronengelb übergehend, ohne Röte, mit zahlreichen feinen, braunen Punkten bedeckt, welche um den Kelch oft in zimtbraunen Rost übergehen.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, außerordentlich saftreich, von eigentümlichem, gewürztem Geschmack.

Kernhaus: stark hohlachsig; Kammern eng, wenige, oft unvollkommene Kerne enthaltend.

Reifezeit: Anfang bis Ende November.

Baum: wächst mittelstark; gedeiht auf Wildling wie auf Quitte, überträgt sich aber sehr gerne auf letztere und eignet sich zu allen Formen, verlangt aber, besonders als Hochstamm, einen warmen, geschützten Standort. Er ist außerordentlich fruchtbar.

Schnitt: ziemlich lang auf schön ausgebildete Augen; über die unvollkommenen Augen, welche am unteren Teile des Leitzweigs sitzen, werden Einschnitte gemacht.

Anm.: Die Napoleons-Butterbirn ist eine der delikatesten Tafelfrüchte, die andere gleichzeitig reifende Sorten entbehrlich macht; sie ist zur Anpflanzung in geschützten Hausgärten angelegentlichst zu empfehlen.



Reifezeit: Anfang—Ende November.



Van Mons' Butterbirn, van Mons Leon Leclerc.

Grüne Langbirn, XII. 1. (3.) a. * * †.

Ill. Hdb. Nr. 235; Lex. Dict. Nr. 888; Dec. Jard. fr. Nr. 58; Reutl. Kat. Nr. 359.

Synonyme: Poire van Mons (Thomas).

Frucht: groß, länglich-kegelförmig oder auch länglich-walzenförmig; der Bauch sitzt nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich normal abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schlanker Einbiegung ab und endigt mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen, langblätterig, sternförmig aufliegend, etwas seitwärts sitzend; flach eingesenkt.

Stiel: lang, dick, holzig, hellbraun; sitzt oft ohne Absatz obenauf.

Schale: mattgrün, in der Reife hellgrün, überall bräunlich punktiert und stellenweise bräunlich berostet.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehmem, gewürztem, süß-säuerlichem Geschmack.

Kernhaus: klein und geschlossen, armsamig.

Reifezeit: Anfang bis Ende November.

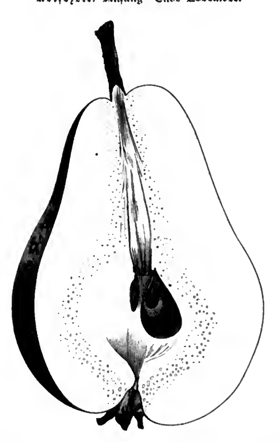
Baum: wächst mittelstark, pyramidal; er ist, auf Quitte veredelt, empfindlich, hat rissige Rinde und ist sehr fruchtbar. Er eignet sich zu allen Formen, verlangt jedoch guten Boden und warme Lage; wenn der Baum in kalter Lage gepflanzt ist, springen die Früchte gern auf und faulen.

Schnitt: eher kurz als lang, über wohl ausgebildeten Augen; ein einmaliges Pincieren ist vorteilhaft, man vermeide jedoch, im Spätsommer noch an dem Baum zu schneiden.

Anm.: Eine vortreffliche Tafelfrucht; auch sehr gut zu Kompott geeignet.



Reifezeit: Anfang—Ende November.



Blumenbachs Butterbirn, Soldat Laboureur.

Butterbirn, XI. 1. (3.) b. (c.) * * ! †.

Ill. Hdb. Nr. 60; Lex. Dict. Nr. 852; Dec. Jard. fr. Nr. 240; Reutl. Kat. Nr. 217.

Synonyme: Poire de Soldat (Dochnahl), Beurré de Blumenbach (Jahn), Auguste van Mons Soldat (Decsne), Duchesse de Brabant (Leroy).

Frucht: mittelgroß bis groß, in der Form veränderlich, bald birnförmig, bald länglich-kreiselförmig, oft dickbauchig und beulig; der Bauch sitzt nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich normal abrundet; nach dem Stiele zu verjüngt sie sich stark und endigt in einer schlanken Spitze.

Kelch: halb- oder ganz geschlossen; Blättchen klein, aufrechtstehend mit zurück-

geschlagenen Spitzen; sitzt in ziemlich flacher, von schwachen Falten umgebener Einsenkung.

Stiel: kurz bis mittellang, holzig, wie eingesteckt, durch einen Fleischwulst oft zur Seite gedrückt.

Schale: fein rauh, anfangs gelblichgrün, später weißgelblich, ohne alle Röte; mit zahlreichen braunen Punkten bedeckt, die um Kelch und Stiel häufig in Rostfiguren übergehen.

Fleisch: gelblichweiß, fein, schmelzend, von zimtartigem, etwas weinigem Zuckergeschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Kammern eng, vollkommene, eirunde, hellbraune Kerne enthaltend.

Reifezeit: Anfang bis Ende November. Man überwache die Zeit der Einerntung, indem die Früchte schon bald vom Baume fallen, ihre Reifezeit auf dem Lager ist sehr verschieden.

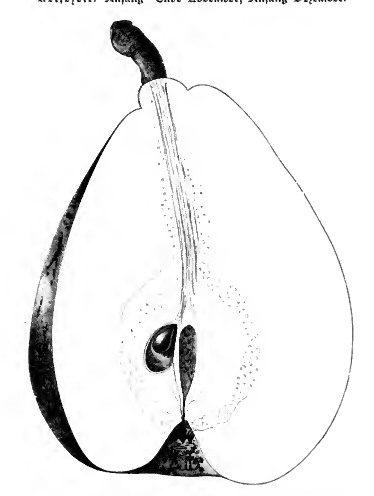
Baum: wächst kräftig, pyramidal; er gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und ist früh und sehr fruchtbar; er ist nicht empfindlich; eignet sich zu jeder Form.

Schnitt: mittellang, über wohl ausgebildeten Augen; man verhindere durch Einschnitte über den Augen und durch langes Pincieren das Kahl- und Schwachwerden der unteren Formäste.

Anm.: Eine vorzügliche Tafel- und Marktfrucht, welche wegen des starken Wuchses, der frühen und reichen Tragbarkeit des Baumes zu größerem Anbau empfohlen werden kann.



Reifezeit: Anfang—Ende November, Anfang Dezember.



Bacheliers Butterbirn, Beurré Bachelier.

Apothekerbirn, XI. 1. (3.) b. c. * * †.

Ill. Hdb. Nr. 401; Lex. Dict. Nr. 165; Dec. Jard. fr. Nr. 187; Reutl. Kat. Nr. 361.

Synonyme: Poire Bachelier (Decsne).

Frucht: groß, oft sehr groß, beulig, unregelmäßig birnförmig; um den Kelch bauchig abgerundet; nach dem Stiele zu verjüngt sie sich abgestumpft birn- oder kegelförmig.

Kelch: offen, klein- und spitzblätterig; sitzt in mäßig tiefer, kleiner, schüsselförmiger Einsenkung, von schwachen Falten umgeben, die mitunter über den Rand hinausgehen und sich über die Frucht ausbreiten.

Stiel: ziemlich lang, stark; schwach vertieft stehend, meist durch einen Fleischwulst zur Seite gedrückt; oft mit Fleischringeln umgeben.

Schale: glatt, grün, in blaß citronengelb übergehend, auf der Sonnenseite mitunter etwas gerötet; Punkte zahlreich, fein, bräunlich, oft in Rost übergehend und unregelmäßige Rostfiguren bildend.

Fleisch: weiß, unter der Schale grünlich, fein, saftreich, schmelzend, gezuckert, von ausgezeichneter Güte.

Kernhaus: von feinen Körnchen umgeben, etwas hohlachsig; die kleinen Kammern enthalten vollkommene, schwarzbraune Kerne.

Reifezeit: Anfang bis Ende November, Anfang Dezember. Man ernte die Früchte ziemlich spät ein und stelle sie einige Zeit vorher von den sie beschattenden Blättern frei.

Baum: wächst kräftig, gedrungen, bildet sehr schöne Pyramiden, auf Quitte wächst er schwach; er ist sehr fruchtbar, verlangt aber guten, fruchtbaren Boden und eine warme, geschützte Lage; er eignet sich zu jeder Form.

Schnitt: ziemlich lang; man beachte die seitlichen Verästelungen und Fruchtruten, entferne dagegen einzelne etwa zu dichtstehende.

Anm.: Eine sehr schätzenswerte, äußerst delikate Tafelfrucht.



Reifezeit: Anfang—Ende November, Anfang Dezember.



Feigenbirn von Alençon, Figue d'Alençon.

Butterbirn, XII. (VIII.) 2. (3.) c. * *.

Ill. Hdb. Nr. 424; Ler. Dict. Nr. 501; Dec. Jard. fr. Nr. 106; Reutl. Kat. Nr. 202.

Synonyme: Poire Figue (Decsne); Figue d'hiver (Prevost).

Frucht: mittelgroß, lang, ähnlich einer dicken, länglichen Feige; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich mit kreiselförmiger Spitze.

Kelch: kleinblätterig, fast hartschalig, zum Teil blattlos; flach eingesenkt, mit schwachen Beulen umgeben.

Stiel: meist kurz, dick und fleischig; verliert sich ohne Absatz in die Frucht, meistens durch einen sich anlehnenden starken Fleischhöcker seitwärts gedrückt.

Schale: graugrün, später etwas mehr gelbgrün, auf der Sonnenseite glän-

zend kupferrot verwaschen; feine, bräunliche Punkte sind bemerkbar; die Frucht ist oft ganz mit bräunlichem Rost bedeckt.

Fleisch: gelblichweiß mit grünlichem Schimmer, fein, saftreich, schmelzend, gezuckert, im Geschmack an geröstete Mandel erinnernd.

Kernhaus: schwach hohlachsig; die nicht großen Kammern enthalten hellbraune Kerne.

Reifezeit: Anfang bis Ende November, Anfang Dezember. Man pflücke die Früchte ziemlich spät und genieße sie, wenn die Schale in der Nähe des Stieles dem Drucke des Fingers nachgiebt.

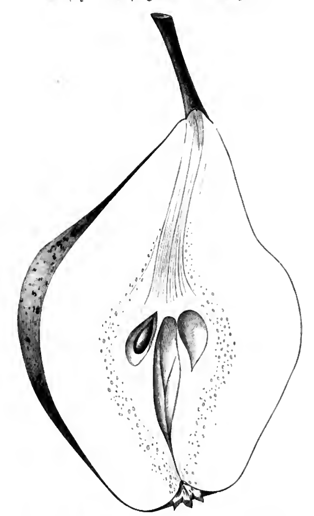
Baum: wächst sehr kräftig, breitpyramidal; gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und ist sehr tragbar, besonders wenn auf Quitte veredelt; wenn auf Wildling veredelt, bildet er schöne, große Formbäume. Er eignet sich zu allen Formen, verlangt aber guten Boden.

Schnitt: im allgemeinen ziemlich lang, mit Anwendung des Ausbrechens der oberen Augen und der Einschnitte über den unteren Augen. In nächster Umgebung des Stammleitzweigs Schnitt kurz.

Anm.: Eine vortreffliche, sehr edle, frühe Wintertafelbirn.



Reifezeit: Anfang November—Dezember.



Six's Butterbirn, Beurré Six.

Apothekerbirn, XII. 1. c. *—* * †.

Ill. Hdb. Nr. 425; Ler. Dict. Nr. 260; Dec. Jard. fr. Nr. 142; Reutl. Kat. Nr. 381.

Synonyme: Poire Six (Decsne).

Frucht: groß, oft sehr groß, dick-bauchig, beulig; nach beiden Enden zu unregelmäßig stark abnehmend.

Kelch: ganz oder halb geschlossen, kurz- und spitzblätterig; sitzt in einer kleinen, oft unregelmäßigen Einsenkung, die mit Beulen besetzt ist, welche als flache Kanten über den Bauch hinlaufen und die Form ungleich machen.

Stiel: lang, ziemlich stark, meist gekrümmt, braun, ohne Absatz in die Frucht übergehend, bei einzelnen Früchten wie eingesteckt.

Schale: glatt, glänzend, hellgrün, kaum etwas gelb werdend, ohne alle Röte, mit kleinen olivengrünen und grauen Punkten bedeckt, zuweilen um den Stiel oder Kelch braun berostet. Früchte von Bäumen auf Quitte veredelt werden oft ganz fahlweiß und erhalten dadurch ein ganz eigentümliches Aussehen.

Fleisch: weiß, unter der Schale grünlichweiß, sehr fein, sehr saftreich, schmelzend, von angenehmem, leicht gewürztem, süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: stark hohlachsig; die verhältnismäßig kleinen Kammern enthalten gut entwickelte, große, schwarzbraune Kerne.

Reifezeit: Anfang November; hält sich bis Dezember. Man breche bei zu reichbeladenen Bäumen die kleineren Früchte bald aus, damit sich die übrigen vollkommen entwickeln können; das Reifen der Früchte im Herbste muß sorgfältig beobachtet werden, da dieselben ihre Farbe fast nicht verändern.

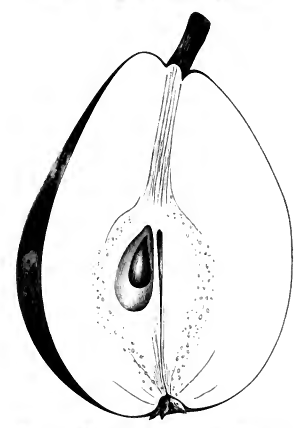
Baum: wächst mittelstark, gedrungen, bildet schöne Pyramiden; er gedeiht auf Wildling wie auf Quitte, auf letzterem nur in ganz guten Böden, und ist bald und ungemein fruchtbar. Er eignet sich zu Pyramide und Spalier.

Schnitt: ziemlich lang, auf gut ausgebildete Augen; kurze, gedrungene Leitzweige bleiben unbeschnitten, ebenso kurze Fruchtruten.

Anm.: Eine vortreffliche, späte Herbsttafelfrucht, welche wegen der frühen und großen Fruchtbarkeit des Baumes allgemeine Verbreitung verdient.



Reifezeit: Mitte November—Dezember.



Winter-Meuris, Nec plus Meuris.

Butterbirn, XI. 1. (3.) c. * * !

Ill. Hdb. Nr. 168; Lex. Dict. Nr. 707; Dec. Jard. fr. Nr. 37; Reutl. Kat. Nr. 253.

Synonyme: Meuris d'hiver.

Frucht: ziemlich groß, oft groß, dick-eirund; der Bauch sitzt nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele macht sie nur eine schwache Einbiegung und verjüngt sich mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen, klein- und kurzblätterig; sitzt in schwacher, schüsselförmiger Einsenkung.

Stiel: kurz; sitzt obenauf, oft nur ein Fleischbutz, wie eingedrückt, oft zwischen Fleischbeulen.

Schale: grün, später blaßgelb oder hellgrün, auf der Sonnenseite hie und da etwas schwach gerötet; feine, bräunliche, auf der Sonnenseite größere rötliche Punkte und stellenweise, besonders um Kelch und Stiel, zusammenhängender Rost sind auf der Frucht verbreitet.

Fleisch: weiß, fein, saftreich, schmelzend, von erhabenem, gutgewürztem, doch nicht sehr süßem, sondern etwas säuerlichem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Kammern groß, mehr eirunde, als muschelförmige, braunschwarze Kerne enthaltend.

Reifezeit: Mitte November; hält sich bis Dezember.

Baum: wächst kräftig, auf Wildling ziemlich fruchtbar, sehr fruchtbar auf Quitte; er eignet sich zu Pyramide und zu anderen Formen.

Schnitt: lang; da die Äste sehr gern kahl bleiben, ist es nötig, an denselben, um die Fruchtbarkeit zu beschleunigen, oberhalb der unteren Augen Einschnitte zu machen, während man die dem Gipfeltrieb zunächststehenden Augen ausbricht. Man erhalte die Fruchtruten von mittlerer Länge, da sie an ihren Terminalknospen meist Fruchtaugen bilden.

Anm.: Eine sehr gute, edle Tafelfrucht, die der weiteren Verbreitung wert ist.



Reifezeit: Mitte November—Dezember.



Zephirin Gregoire, Zéphirin Grégoire.

Bergamotte, X. (IX.) 1. (3.) b. c. * * ! †.

Ill. Hdb. Nr. 160; Lex. Dict. Nr. 914; Dec. Jard. fr. Nr. 250; Reutl. Kat. Nr. 215.

Synonyme: Zephirins Bergamotte (Dochnahl).

Frucht: klein bis mittelgroß, rundlich, beulig, bisweilen kreiselförmig, am Kelche abgeplattet.

Kelch: halboffen, klein, aufrecht, oft unregelmäßig oder fehlend; in kleiner, bisweilen etwas beuliger Einsenkung sitzend.

Stiel: mittellang, stark, oft fleischig; sitzt obenauf, gerade stehend oder schief, charakteristisch auf einem Fleischhöcker.

Schale: dünn, grün, später hellgelb oder blaßgrün, manchmal auf der Sonnenseite etwas gerötet, fein grau punktiert; hie und da finden sich etwas schwärzliche Flecke und mehr oder weniger zimtfarbiger Rost auf der Frucht.

Fleisch: gelblichweiß, etwas körnig, fein, saftreich, schmelzend, gezuckert, stark gewürzt.

Kernhaus: etwas hohlachsig; Kammern muschelförmig, mittelgroße, vollkommene, dunkelbraune Kerne enthaltend.

Reifezeit: Mitte November bis Dezember. Man ernte die Früchte ziemlich spät ein. Bei auf Quitte veredelten Bäumen ist ein Ausbrechen einzelner Früchte gleich nach der Blüte sehr vorteilhaft.

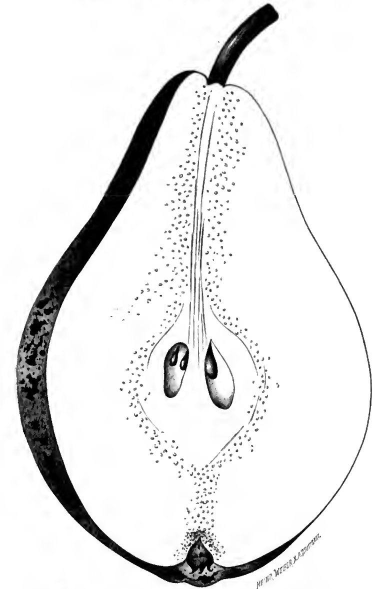
Baum: mittelstark wachsend, verzweigt sich gerne und bildet daher schöne Pyramiden; gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und ist sehr fruchtbar. Er eignet sich zu Pyramide, zu kleineren Spalieren und Cordons, sowie zu Hochstamm in warmer Lage.

Schnitt: kurz; man breche oder beschneide zu lange Fruchtruten.

Anm.: Eine vorzügliche Tafelfrucht; zur Anpflanzung in Haus- und Obstgärten zu empfehlen.



Reifezeit: Mitte November—Dezember.



Die Lectier-Birn, Poire le Lectier.

Butterbirn (Apothekerbirn), XI. (XII.) 1. (3.) b. c. * *.

Pomol. Monatsh. 1889, S. 258; Reutl. Kat. Nr. 791.

Synonyme: keine.

Frucht: groß, oft sehr groß, länglich-birnförmig, oft flaschenförmig, bisweilen gegen den Kelch zu ziemlich unregelmäßig geformt; der stark hervortretende Bauch sitzt kelchwärts und rundet sich die Frucht gegen den Kelch in stumpfer Spitze ab; gegen den Stiel zu verjüngt sie sich rasch abnehmend oft mit einer kleinen Einschnürung im oberen Drittel.

Kelch: klein, halboffen, mit hornartigen, oft verkrüppelten, aufrechtstehenden Blättchen; derselbe sitzt nur wenig vertieft, fast eben und ist mit vielen, oft ziemlich starken kleinen Rippen umgeben, die sich über den größeren Teil der Wölbung hinziehen.

Stiel: meist kurz, ziemlich dick, holzig; auf stumpfer Spitze oben aufsitzend und ohne Absatz in die Frucht übergehend oder nur ganz wenig vertieft.

Schale: grünlich, in voller Reife gelb werdend, stark rostig punktiert und rostig marmoriert, manchmal einen leichten Anflug von Röte zeigend.

Fleisch: weißgelb, fein, schmelzend, sehr saftreich, gezuckert, von feinherbem, leicht gewürztem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Kammern nur mäßig groß, vollkommene, hellbraune, längliche, mit einem deutlich hervortretenden Höcker versehene Kerne enthaltend.

Reifezeit: Mitte November bis Dezember; nach Transon frères Katalog, wie auch nach der Revue horticole Januar bis März, was wohl als zu spät angegeben sein dürfte. Die im Jahre 1892 geernteten Früchte waren im November vollständig reif, woran der heiße Sommer wohl mit schuld sein mag.

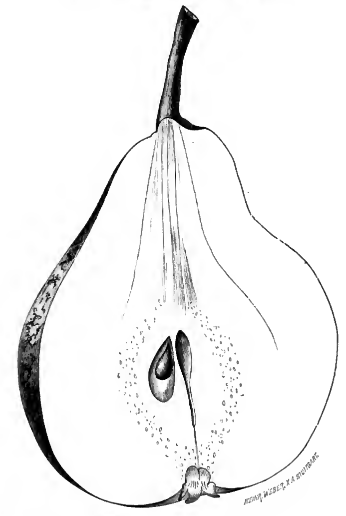
Baum: kräftig wachsend, sehr früh fruchtbar; er gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und eignet sich zu Pyramide, Spalier und Cordon.

Schnitt: ziemlich lang; nur die längeren Fruchtruten werden etwas eingekürzt.

Anm.: Eine der wertvollsten neueren Birnsorten, infolge ihrer Größe eine sehr schöne Zierfrucht.



Reifezeit: Mitte November—Dezember.



Triumph von Jodoigne, Triomphe de Jodoigne.

Apothekerbirn, XI. (VII.) 1. (2.) b. c. * * †.

Ill. Hdb. Nr. 162; Lex. Dict. Nr. 879; Dec. Jard. fr. Nr. 177; Reutl. Kat. Nr. 462.

Synonyme: Besi Van Orlé (Thomas 308).

Frucht: groß, oft sehr groß, bauchig-birnförmig, sogar oft ähnlich einer Quitte, mitunter gerippt, beulig und mit einer Furche vom Kelch bis zum Stiel.

Kelch: groß, braungelb, ein wenig eingesenkt, mit Erhabenheiten umgeben.

Stiel: mittellang, ziemlich dick, holzig; etwas vertieft zwischen Beulen sitzend.

Schale: glatt, saftiggrün, später gelbgrün, oft trübrot gesprenkelt; dunkelgrün gefleckt, besonders um Kelch und Stiel.

Fleisch: weiß, fein, zart, schmelzend, saftreich, von erhabenem, weinsäuerlich süßem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; die länglichen Kammern enthalten dicke, schwarze Kerne.

Reifezeit: Mitte November bis Dezember. Man breche kleine, unterdrückte Früchte bei Zeit aus, ernte die übrigen spät und stelle sie im Herbst von den Blättern frei, da sie dadurch schmackhafter werden.

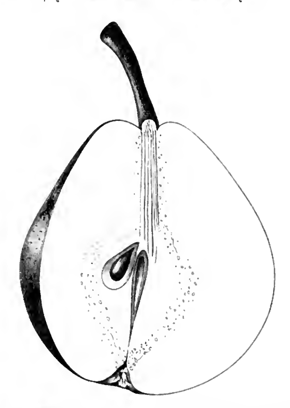
Baum: sehr kräftig wachsend; er gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und ist ausdauernd und sehr fruchtbar, fast jährlich tragend. Er eignet sich zu Hochstamm, Flügelpyramide, Spalier und Cordon. Zu freistehenden Pyramiden ist der Baum nicht zu verwenden, da er immer gebogene Äste hat und dadurch ein häßliches Aussehen bekommt.

Schnitt: lang, bis auf den Gipfel, welcher kurz geschnitten werden muß, da er gewöhnlich gekrümmt wächst und der Schnitt unterhalb der Krümmung vorgenommen werden muß; kurze Fruchtruten bleiben unbeschnitten.

Anm.: Eine vortreffliche Tafel- und Marktfrucht.



Reifezeit: Mitte November—Mitte Dezember.



Liegels Winterbutterbirn, Suprême Coloma.

Butterbirn, X. (XI.) 1. a. c. * * †.

Ill. Hdb. Nr. 74; Lex. Dict. Nr. 865; Reutl. Kat. Nr. 161.

Synonyme: Princière (franz. Baumschulen), Kopertscher, Kopertscher fürstliche Tafelbirn, Graf Sternbergs Winterbutterbirn (in Böhmen), Colomas köstliche Winterbirn (Diel).

Frucht: mittelgroß, eirund, oft etwas abgeplattet; nach dem Stiele zu stumpfkegelförmig, mitunter ziehen sich flache Erhabenheiten über die Mitte der Frucht hin.

Kelch: offen, feingespitzt, schön sternförmig ausgebreitet, Kelchblättchen leicht abfallend; wenig eingesenkt.

Stiel: mittellang, stark, oft knospig; nur wenig vertieft sitzend.

Schale: glatt, am Baume dunkelgrün, in der Reife gelblich werdend, mit

zahlreichen braunen Punkten übersät und einzelnen Rostflecken überzogen; angenehm muskiert riechend.

Fleisch: gelblichweiß, fein, schmelzend, sehr saftreich, von angenehmem, etwas zimtartigem Geschmack.

Kernhaus: mittelgroß, oft nur vierkammerig; die geräumigen, muschelförmigen Kammern enthalten lang=zugespitzte, hellbraune Kerne.

Reifezeit: Mitte November bis Mitte Dezember. Ein Auspflücken kleiner unterdrückter Früchte ist sehr vorteilhaft.

Baum: wächst stark und schön pyramidal; er gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und ist sehr fruchtbar. Er eignet sich zu jeder Form, besonders aber zur Pyramide, ist nicht empfindlich und kommt in jedem Boden, wenn er nicht zu trocken ist, gut fort. Die Sommertriebe sind durch rötliche Blätter an den Spitzen der Triebe charakterisiert.

Schnitt: lang; zu dichtstehende Äste schneide man aus, damit das Licht bis in das Innere des Baumes Zutritt hat.

Anm.: Diese Sorte darf als eine der vorzüglichsten Tafelbirnen und wegen der großen Tragbarkeit des Baumes zu immer weiterer Verbreitung unbedingt empfohlen werden, und da der Baum gegen höhere Kältegrade weniger empfindlich ist, so kann diese Sorte auch in rauheren Lagen mit Vorteil angepflanzt werden. Früchte von Hochstamm erzogen sind edler von Geschmack als solche von Zwergbäumen in zu warmen Lagen.



Reifezeit: Ende November—Ende Dezember.



von Ladé's Butterbirn, Beurré de Ladé.

Apothekerbirn, XII. 2. b. * * †.

Ill. Hdb. Nr. 734; Ill. Mtsh. 1872, S. 22; Reutl. Kat. Nr. 103.

Synonyme: keine.
Frucht: groß, lang-birnförmig; der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin,

um den die Frucht sich stumpf zuspitzt und sich oft mit schrägstehender Fläche noch ziemlich stark abstumpft; nach dem Stiele macht sie schlanke Einbiegungen und eine kegelförmige, nur wenig abgestumpfte Spitze.

Kelch: halbgeschlossen, hartschalig, in die Höhe stehend; sitzt in mäßig weiter und tiefer, von flachkantigen Beulen umgebener Einsenkung, die auch flachkantig über den Bauch der Frucht hinlaufen.

Stiel: lang, holzig, sanft gebogen, an der Basis oft ein wenig fleischig, etwas knospig; sitzt wie eingesteckt, mitunter auch ohne Absatz in die Frucht übergehend.

Schale: vom Baume hellgrün, in der Reife grünlichgelb, auf der Sonnenseite mit mattbrauner Röte verwaschen, bisweilen etwas gestreift; in guten Lagen färben sich die Früchte oft lebhaft karminrot; Punkte sind zahlreich und erscheinen in der Röte als graue Stippchen und sind oft mit dunklen, roten Kreischen umgeben.

Fleisch: gelblichweiß, um das Kernhaus etwas feinkörnig, fast schmelzend, saftreich, von fein zimtartig gewürztem, süßsäuerlichem, vorzüglichem Geschmack.

Kernhaus: stark hohlachsig, die mittelgroßen, oft etwas kleinen Kammern enthalten teils taube, teils vollkommene, lang-zugespitzte Kerne.

Reifezeit: Ende November bis Ende Dezember.

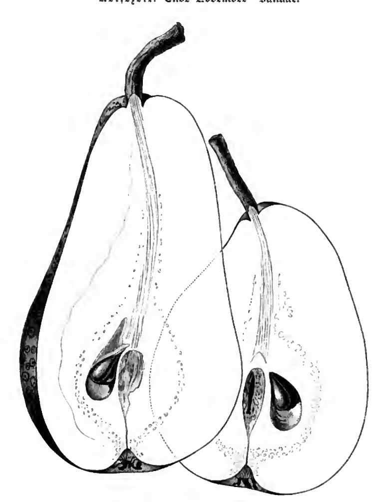
Baum: wächst kräftig, bildet etwas abstehende Zweige; gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und ist sehr fruchtbar. Er eignet sich zu Pyramide, Spalier und Cordon.

Schnitt: ziemlich lang, mit Anwendung von Ausbrechen der oberen Augen und von Einschnitten über den unteren Augen; die Fruchtruten bleiben unberührt.

Anm.: Eine schätzenswerte, vortreffliche Tafelfrucht, welche in keinem größeren Garten mit guter Lage fehlen sollte.



Reifezeit: Ende November—Januar.



Forellenbirn, Poire Forelle.

Rousselet, XI. (X.) 2. c. * * ! †.

Jll. Hdb. Nr. 67; Lex. Dict. Nr. 520; Dec. Jard. fr. Nr. 98; Reutl. Kat. Nr. 72.

Synonyme: P. truitée (Decsne), Poire Forelle (Leroy Dict.), Grain de Corail (Biv. Album).

Frucht: mittelgroß, in Form veränderlich, bald länglich-birnförmig, bald kreiselförmig, bald rundlich, meist am Kelch und Stiel abgestumpft.

Kelch: geschlossen, oft auch halbgeschlossen; kleinblätterig, hartschalig; sitzt in mäßig tiefer, enger, von Falten umgebener Einsenkung.

Stiel: mittellang, holzig, lange grün bleibend; sitzt in einer sehr schwachen Vertiefung, wie eingesteckt, oft etwas zur Seite gedrückt.

Schale: glatt, hellgrün, später citronengelb, auf der Sonnenseite schön karminrot oder braunrot gefärbt, mit zahlreichen, ziemlich großen, bräunlichen, sonnenwärts rötlich umkreisten, (forellenartigen) Punkten bedeckt, woher der Name.

Fleisch: weiß, fein, saftreich, schmelzend, von sehr angenehmem, erhabenem, süßweinsäuerlichem, etwas alant- oder melonenartigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Kammern eiförmig, wenig vollkommene Kerne enthaltend.

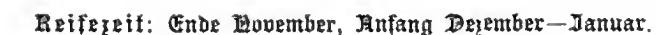
Reifezeit: Ende November; hält oft bis Januar. Um vollkommene Früchte zu erhalten, ist es nötig, kleinere unterdrückte auszubrechen, besonders wenn der Baum sehr voll von Früchten hängt; die Ernte geschieht nach und nach.

Baum: wächst kräftig; gedeiht gut auf Wildling, weniger gut auf Quitte; trägt gut und ist gegen Kälte ausdauernd. Er eignet sich zu Hochstamm, Pyramide und Spalier, verlangt jedoch Sandboden.

Schnitt: lang, über schwachen Augen mache man Einschnitte und schone die Fruchtruten.

Anm.: Eine sehr schätzbare, wunderschöne und delikate Frucht, welche auch in rauheren Lagen sehr gut fortkommt; sie gedeiht im Norden Deutschlands im allgemeinen besser als im Süden.




Reifezeit: Ende November, Anfang Dezember—Januar.

Diels Butterbirn, Beurré Diel.

Butterbirn, XI. 1. (3.) b. * * ! †.

Ill. Hdb. Nr. 70; Lex. Dict. Nr. 197; Dec. Jard. fr. Nr. 101; Reutl. Kat. Nr. 74.

Synonyme: Poire Diel (Decsne), Beurré magnifique (Prevost), Beurré incomparable (Bivort Album), Beurré royale (Lindley), Beurré de Trois-Tours (Thompson), Poire Mélon (in franz. Baumschulen).

Frucht: groß, oft sehr groß, dickbauchig-eirund oder abgestumpft-birnförmig; auf der einen Seite bisweilen mehr entwickelt als auf der anderen, daher ungleichhälftig.

Kelch: halboffen oder geschlossen, ziemlich stark, oft fleischig, aufrechtstehend; wenig eingesenkt, mehr oder weniger mit Falten umgeben, die sich oft merklich über die Frucht hinziehen.

Stiel: mittellang, stark, holzig, gebogen; sitzt meist in trichterförmiger Einsenkung.

Schale: hellgrün, später mehr gelb, auf der Sonnenseite oft goldgelb; mit zahlreichen, charakteristischen Rostpunkten bedeckt, stellenweise bräunlich berostet.

Fleisch: gelblichweiß, zart, halbfein, halbschmelzend, oft schmelzend, saftreich, gezuckert und erhaben durch ein feinherbes Aroma.

Kernhaus: hohlachsig; die kleinen, engen Kammern enthalten wenige und selten vollkommene Kerne.

Reifezeit: Ende November, Anfang Dezember, dauert bis Januar. Es hat diese Birne den Vorteil, daß sie sich in ihrer Reife mehrere Wochen lang hält, ohne an ihrer Qualität oder Farbe etwas zu verändern.

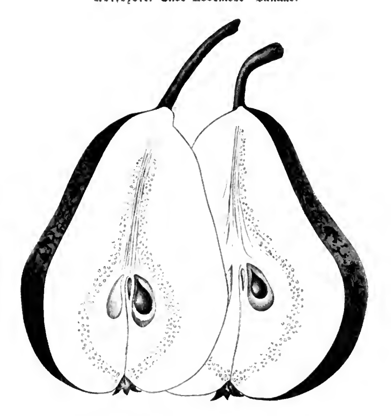
Baum: kräftig wachsend; gedeiht auf Wildling wie auf Quitte, ist dauerhaft und reichtragend, verlangt aber guten, kräftigen Boden und einen geschützten, warmen Standort, besonders wenn als Hochstamm angepflanzt; er eignet sich zu Halbhochstamm, Spalier und Cordon.

Schnitt: eher kurz als lang; man bediene sich des Ausbrechens der oberen Augen der Leitzweige und der Einschnitte über den unteren Augen; Fruchtruten bleiben unbeschnitten, da sie an ihrer Spitze gerne Fruchtaugen ansetzen.

Anm.: Diels Butterbirn ist eine der schönsten und besten Birnen für den Spätherbst und Vorwinter und sollte in keinem Garten fehlen.



Reifezeit: Ende November—Januar.



Leon Gregoire, Léon Grégoire.

Apothekerbirn, XII. 1. (3.) a. * *.

Ill. Hdb. Nr. 515; Lex. Dict. Nr. 618; Reutl. Kat. Nr. 44.

Synonyme: keine.

Frucht: ziemlich groß bis groß, in der Form sehr unregelmäßig, abgestumpft-kegelförmig, etwas beulig; um den Kelch eirund, nach dem Stiele zu kegel- oder birnförmig.

Kelch: offen, sternförmig, mit harten, etwas zurückgebogenen Blättchen; sitzt in meist tiefer und enger, mit einigen Falten umgebener Einsenkung.

Stiel: lang, holzig, meist gekrümmt, braun; sitzt wie eingedrückt, mit Fleisch-höckern umgeben.

Schale: grüngelb, mit feinen, starken bräunlichen Punkten und mit vielem düsteren, graubraunen, netzartigen, oft rauhen Rost bedeckt, sowie um Kelch und Stiel auch zusammenhängend berostet.

Fleisch: grünlichgelb, fein, schmelzend, saftreich, von herbsüßem, weinigem, schwach gewürztem Geschmack.

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, hohlachsig; die nicht großen Kammern enthalten dunkelbraune, gut entwickelte Kerne.

Reifezeit: Ende November; hält sich bis Januar. Man stelle etwa 14 Tage vor der Ernte die Früchte von den Blättern frei, damit sie noch die volle Sonne erhalten, wodurch sie an Qualität sehr gewinnen.

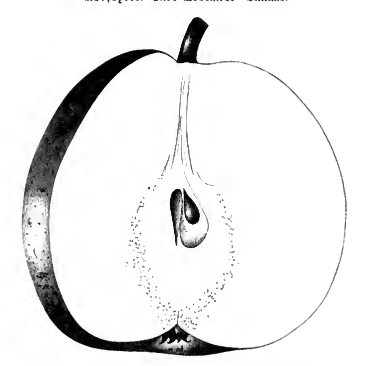
Baum: wächst kräftig, verzweigt sich gerne, bildet schöne Pyramiden, ist dauerhaft, bald- und reichtragend; er gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und eignet sich zu allen Formen.

Schnitt: ziemlich lang; man schone kurze, gedrungene Fruchtruten und beschneide nur zu dünne und zu dichtstehende.

Anm.: Eine noch wenig verbreitete, sehr gute Tafelfrucht.




Reifezeit: Ende November – Januar.



Flon's Dechantsbirn, Doyenné Flon.

Bergamotte, X. 1. (2.) b. * * †.

Jll. Hdb. Ergb. Nr. 823; Lex. Dict. Nr. 437; Reutl. Kat. Nr. 574.

Synonyme: Doyenné Flon ainé (Lex. Dict).

Frucht: groß, rundlich, in der Rundung oft ungleich; der Bauch sitzt nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich schwach und endigt mit abgerundeter Spitze.

Kelch: halbgeschlossen, kurzblätterig; in tiefer, weiter Einsenkung sitzend.

Stiel: kurz, dick, fleischig, braun; sitzt in einer schwachen Vertiefung, wie eingedrückt.

Schale: fein rauh, grünlichgelb, auf der Sonnenseite schwach bräunlich gerötet; fein bräunlich punktiert, um Kelch und Stiel bräunlich berostet.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm gewürztem, süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; die geräumigen Kammern enthalten schwarzbraune, lang-zugespitzte Kerne.

Reifezeit: Ende November bis Januar.

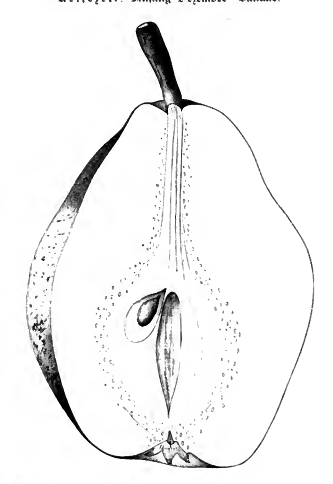
Baum: wächst kräftig, bildet schöne Pyramiden und trägt gut; er gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und eignet sich zu Pyramide, Spalier und Cordon.

Schnitt: lang; man erhalte sich alle Fruchtruten und mache über zu schwachen Fruchttrieben Einschnitte.

Anm.: Eine ausgezeichnete Wintertafelfrucht, die weitere Verbreitung und häufige Anpflanzung verdient.



Reifezeit: Anfang Dezember—Januar.



Hardenponts Winterbutterbirn, Beurré d'Hardenpont.

Apothekerbirn, XI. (XII.) 1. c. * * ! †.

Ill. Hdb. Nr. 73; Lex. Dict. Nr. 159; Dec. Jard. fr. Nr. 56; Reutl. Kat. Nr. 43.

Synonyme: P. Goulou morceau (Decsne), Beurré d'Arenberg (Ler. Dict.), Beurré d'Hardenpont d'hiver (van Mons), Kronprinz Ferdinand von Österreich (Diel), Amalie von Brabant (Metzger).

Frucht: groß, unregelmäßig, bald stumpf-kreiselförmig, bald bauchig-birnförmig; oft stark beulig und uneben; der größte Durchmesser befindet sich gewöhnlich in der Mitte und nimmt die Frucht gegen Kelch und Stiel rasch ab.

Kelch: meist offen, zuweilen auch ganz geschlossen, hart- und kurzblätterig; mehr oder weniger tief zwischen den ihn umgebenden Beulen eingesenkt.

Stiel: mittellang, stark, in einer mit schwachen Beulen umgebenen Vertiefung stehend, bisweilen zur Seite gedrückt.

Schale: matt hellgrün, später blaß citronengelb, auf der Sonnenseite mitunter schwach gerötet, doch gewöhnlich ohne alle Röte, mit zahlreichen, sehr feinen Punkten bedeckt; selten zeigt sich etwas Rost.

Fleisch: weißgelb, fein, sehr saftvoll, butterhaft schmelzend, überfließend von Saft; von erhabenem, wahrhaft köstlichem, weinigem Zuckergeschmack.

Kernhaus: hohlachsig; die ziemlich geräumigen, muschelförmigen Kammern enthalten meist wenige, aber gut ausgebildete, schwarzbraune Kerne.

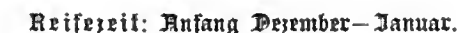
Reifezeit: Anfang Dezember bis Januar. Die Ernte muß vorsichtig nach und nach geschehen.

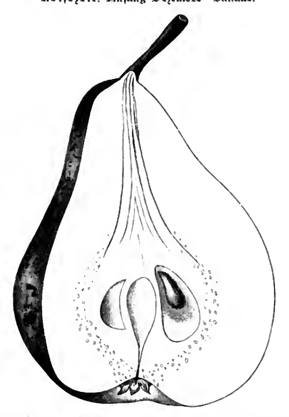
Baum: wächst kräftig, wird nicht sehr groß, hat eine lichtbelaubte Krone mit etwas ausgebreiteten, aufwärtsstehenden Ästen; er verzweigt sich gerne, gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und trägt sehr reichlich. Leider hat der Baum die schlechte Eigenschaft, bei ungünstiger Frühjahrswitterung bald nach der Blüte viele seiner Früchte fallen zu lassen. Er eignet sich zu jeder Form, verlangt aber geschützte, warme Lagen und guten, nahrhaften Boden.

Schnitt: lang; man erhalte die kurzen und verzweigten Fruchtruten, welche man durch das Pincieren im vorhergegangenen Sommer erzielt hat.

Anm.: Eine der vorzüglichsten, allerbesten Tafelbirnen, welche in keinem Obstgarten fehlen sollte.




Reifezeit: Anfang Dezember—Januar.



Sterkmanns Butterbirn, Beurré Sterkmann.

Butterbirn, XI. (X.) 2. b. c. * * †.

Ill. Hdb. Nr. 429; Lex. Dict. Nr. 453; Dec. Jard. fr. Liv. 2; Reutl. Kat. Nr. 192.

Synonyme: Doyenné Sterkmann (Lex. Dict.), P. Belle Alliance (Decsne). Sterkmann in Löwen war der wahrscheinliche Erzieher dieser Frucht, nach dessen Namen sie auch benannt worden ist.

Frucht: groß, in der Form veränderlich, gewöhnlich bauchig-birnförmig, bisweilen kreiselförmig, oder auch kreisel-kegelförmig; um den Kelch platt abgerundet, nach dem Stiele zu oft sehr schlank.

Kelch: halboffen, blätterig, wollig; sitzt in schöner, schüsselförmiger, von Beulen umgebener Einsenkung.

Stiel: ziemlich lang, dünn, meist obenauf sitzend, durch einen starken Fleischhöcker oft zur Seite gedrückt.

Schale: hellgrün, in hellgelb übergehend, braun punktiert, auf der Sonnenseite mit schönen Forellenpunkten versehen und karminrot verwaschen; zuweilen gelbbraun dünn berostet oder gefleckt.

Fleisch: gelblichweiß, fein, fast schmelzend, saftreich, von gewürzreichem, weinigem Zuckergeschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; die kleinen Kammern enthalten vollkommene, gelblichbraune Kerne.

Reifezeit: Anfang Dezember; hält sich bis Januar. Man stelle die Früchte kurze Zeit vor ihrer Ernte von den Blättern frei, um das schöne Kolorit der Schale noch zu vermehren.

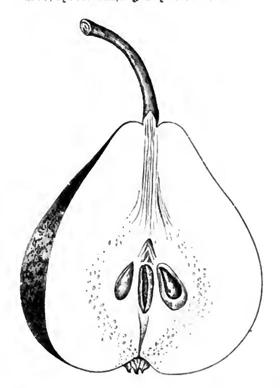
Baum: wächst kräftig, pyramidal; er gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und ist bald- und reichtragend; er eignet sich zu Hochstamm in geschützten Gärten, sonst zu Pyramide, Spalier und Cordon; er liebt gute, warme Lage.

Schnitt: ziemlich lang, mit Anwendung von Ausbrechen der oberen Augen und von Einschnitten über den unteren Augen; den Gipfel des Baumes und die ihn umgebenden Zweige schneide man kurz; die Fruchtruten lasse man bis nach dem ersten Tragen unbeschnitten und kürze sie später bis auf die Hälfte ein.

Anm.: Eine sehr gute Tafelfrucht und durch ihre prächtige Färbung als Marktfrucht besonders wertvoll.



Reifezeit: Anfang Dezember—Januar.



Winter-Nelis, Bonne de Malines, Nelis d'hiver.

Butterbirn, XI. 3. (1.) c. * * †.

Ill. Hdb. Nr. 252; Lex. Dict. Nr. 292; Dec. Jard. fr. Nr. 156; Reutl. Kat. Nr. 327.

Synonyme: P. Bonne Malinoise (Decsne), Bonne de Malines (Lex. Dict.), Colmar Nelis (Bivort), Vrai Coloma de printemps (van Mons), Colomas Winterbutterbirn (Diel).

Frucht: mittelgroß, abgestumpft-kreiselförmig; der Bauch sitzt nach dem Kelche hin, um den sich die Frucht flachrund wölbt; nach dem Stiele macht sie meistens eine Einbiegung und endigt mit kurzer, etwas abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen, kleinblätterig, hartschalig, Kelchblättchen oft fehlend; flach eingesenkt.

Stiel: lang, gebogen, holzig; sitzt wie eingesteckt und ist von kleinen Fleischbeulen umgeben.

Schale: rauh, Grundfarbe ein mattes Grün, in der Reife grüngelb, ohne alle Röte, fast die ganze Frucht ist oft mit einem zimtfarbigen Roste überzogen oder rostfleckig und zahlreich rostig punktiert.

Fleisch: weiß, bisweilen gelblich, fein, schmelzend, von angenehm süßem, durch ein feines, zimtartiges Gewürz gehobenen Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; die geräumigen Kammern enthalten vollkommene, langzugespitzte, dunkelbraune Kerne.

Reifezeit: Anfang Dezember; kühl aufbewahrt, halten sich die Früchte fast den ganzen Januar hindurch. Das Einernten der Früchte geschehe nach und nach.

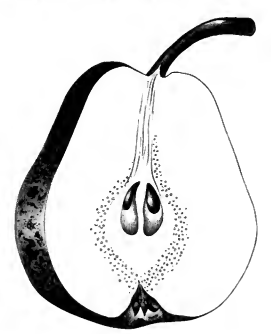
Baum: mittelstark wachsend, die Zweige häufig überhängend; er gedeiht auf Wildling gut, weniger auf Quitte und ist sehr fruchtbar. Er ist nicht empfindlich und eignet sich zu Halbhochstamm und Spalier.

Schnitt: kurz, stets über nach oben gerichteten Augen; überhängende, aus der Form stehende Äste werden an Leitstäbe geheftet. Die Fruchtruten bleiben unversehrt, zu dichtstehende werden ganz weggenommen.

Anm.: Eine sehr schätzbare Wintertafelfrucht von ausgezeichneter Güte, nur schade, daß dieselbe nicht größer ist.




Reifezeit: Anfang Dezember – Januar.



Millets Butterbirn, Beurré Millet.

Butterbirn, XI. (X.) 3. b. ** !

Ill. Hdb. Nr. 735; Lex. Dict. Nr. 232; Reutl. Kat. Nr. 188.

Synonyme: keine.

Frucht: klein bis mittelgroß, in der Form ziemlich veränderlich, abgestumpft-birnförmig, bald eiförmig, bald kreiselförmig, meist etwas beulig.

Kelch: halb- oder ganz geschlossen, klein- und hartblätterig, etwas eingeschnürt; sitzt in enger, tiefer, von flachen Beulen umgebener Einsenkung.

Stiel: mittellang, stark, holzig, sanft gebogen; sitzt auf stumpfer Spitze wenig eingesenkt, meist mit Fleischbeulen umgeben.

Schale: grün, in der Reife gelblich, hie und da auf der Sonnenseite leicht bräunlich gerötet; rostfleckig, oft stellenweise mit leichtem Rost überzogen; Punkte zahlreich, fallen aber bei dem meist häufigen Roste weniger ins Auge.

Fleisch: gelbweiß, ums Kernhaus etwas feinkörnig, saftreich, schmelzend, von sehr süßweinigem, zimtartig gewürztem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; die bald schmalen, bald geräumigen Kammern enthalten meistens vollkommene, lang-eiförmige, braune Kerne.

Reifezeit: Anfang Dezember bis Mitte Januar. Man ernte die Früchte nach und nach.

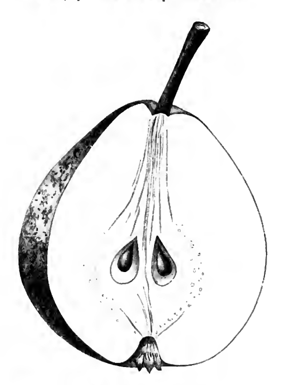
Baum: wächst gemäßigt, bildet sehr schöne Pyramiden und ist außerordentlich fruchtbar; er gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und eignet sich zu jeder Form, besonders zur Spindelpyramide.

Schnitt: lang; die Fruchtruten werden etwas eingestutzt, die kleineren Fruchtzweige bleiben unberührt.

Anm.: Diese delikate Birne verdient wegen des schönen pyramidalen Wuchses und der großen Tragbarkeit des Baumes alle Beachtung.



Reifezeit: Mitte Dezember—Januar.



Madame Verté, Madame Verté.

Butterbirn, XI. (X.) 3. b. (c.) * *.

Ill. Hdb. Nr. 754; Pomol. Mtsh. 1869, S. 226 u. 1882, S. 276; Lex. Dict. Nr. 658; Reutl. Kat. Nr. 278.

Synonyme: keine.

Frucht: mittelgroß, teils abgestumpft-birn-, teils kegelförmig, oft auch dickeirund; der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich eiförmig zurundet, nach dem Stiele verjüngt sie sich sanft, fast ohne Einbiegung zu einer schwach abgestumpften Spitze.

Kelch: halboffen, kurzgespitzt, aufrecht, hartschalig; sitzt in einer engen, flachen Einsenkung von einigen Falten oder flachen Beulen umgeben, die sich teilweise, jedoch wenig bemerklich, über die Frucht hinziehen.

Stiel: mittellang, holzig, nach dem Ende merklich verdickt, inmitten einer schwachen Einsenkung schief eingesteckt und öfters durch Fleischringeln in die Frucht übergehend, meist durch eine Beule zur Seite gedrückt.

Schale: dick, rauh anzufühlen, mattglänzend; die Grundfarbe ein schmutziges Gelb, die Sonnenseite zeigt häufig leichten Anflug einer unansehnlichen, matten, braunen Röte, grau berostet; fast die ganze Frucht ist mit einem mispel= oder chokoladenfarbigen Überzug bedeckt, Punkte sind zahlreich, aber durch den Rost schwach ins Auge fallend.

Fleisch: gelblichweiß, saftreich, schmelzend, von gewürztem, angenehmem Zuckergeschmack, der durch etwas Säure stark gehoben wird.

Kernhaus: von einer Reihe feiner Körnchen umgeben, hohlachsig; die geräumigen Kammern enthalten vollkommene, lang=eiförmige, schwarzbraune Kerne.

Reifezeit: Mitte Dezember, hält sich den Januar hindurch. Ein Freistellen der Früchte von den Blättern und ein spätes Abnehmen derselben ist zu empfehlen.

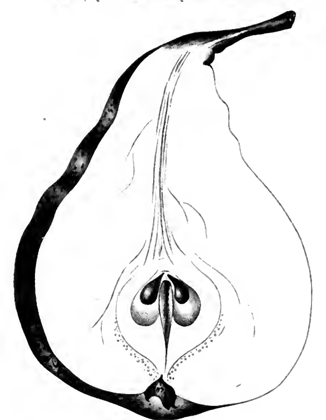
Baum: wächst kräftig, schön pyramidal, ist gesund und kommt überall gut fort; er gedeiht auf Wildling, besonders aber auch auf Quitte sehr gut und ist früh und sehr fruchtbar. Er eignet sich zu allen Formen.

Schnitt: ziemlich lang, nur die längeren Fruchtruten werden etwas eingekürzt.

Anm.: Eine sehr edle, empfehlenswerte Wintertafelfrucht, welche zu einer Zeit reift, wo die Zahl der guten Birnen kleiner wird.



Reifezeit: Mitte Dezember—Januar.



Neue Fulvia, Nouvelle Fulvie.

Apothekerbirn, XI. (XII). 2. (3.) b. * *.

Ill. Hdb. Nr. 510; Lex. Dict. Nr. 90; Reutl. Kat. Nr. 96.

Synonyme: Belle de Jarnac (Lex. Dict.), Fulvia Grégoire (Greg.).

Frucht: meist groß, länglich=birnförmig, dickbauchig, stark beulig.

Kelch: halboffen, spitzblätterig, oft unvollständig, aufrechtstehend; ziemlich tief eingesenkt, von Beulen umgeben, von welchen sich einzelne auf der Wölbung stärker erheben und die Frucht in ihrer Rundung verschieben.

Stiel: mittellang, ziemlich stark, nach der Frucht zu fleischig; ohne Absatz in die Frucht übergehend und mit vielen Fleischringeln umgeben.

Schale: grüngelb, später citronengelb, auf der Sonnenseite schön gerötet; fast die ganze Frucht ist mit einem goldfarbigen Rost und mit aurorafarbigen Flecken bedeckt.

Fleisch: gelblichweiß, fein, schmelzend, sehr saftreich, von weinigem, stark gewürztem Zuckergeschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Kammern klein, mit vollkommenen, gelbbraunen Kernen.

Reifezeit: Mitte Dezember bis Ende Januar. Man ernte die Früchte nach und nach ein und verzehre sie, sobald sie dem Drucke des Fingers nachgeben.

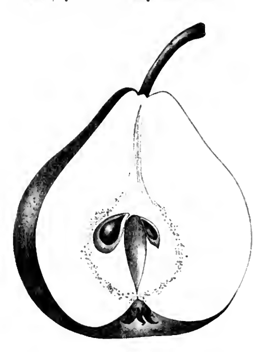
Baum: lebhaft wachsend, hat abstehende, schlanke Äste; er wächst kräftiger auf Wildling wie auf Quitte und ist sehr fruchtbar. Er eignet sich vermöge seiner schlanken, gebogenen Äste nicht als Pyramide, dagegen sehr gut als Spalier.

Schnitt: mittellang, auf gut ausgebildete, nach oben gerichtete Augen. Man schone die Fruchtruten und verkürze sie erst, wenn sie an ihrer Spitze Früchte getragen haben.

Anm.: Eine der schätzenswertesten Winterbirnen, indem sie Schönheit, Güte, späte Reife und Fruchtbarkeit in sich vereinigt.




Reifezeit: Ende Dezember—Februar.



Butterbirn von Nivelles, Beurre de Nivelles.

Butterbirn, XI. 2. (3.) b. * *.

Ill. Hdb. Nr. 744; Ill. Mtsh. 1865, S. 97; Lex. Dict. Nr. 240; Reutl. Kat. Nr. 495.

Synonyme: Beurré Parmentier (Thomas).

Frucht: mittelgroß bis groß, kreiselförmig; der Bauch sitzt nach dem Kelche hin und ist die Frucht am Kelche abgeplattet; nach dem Stiele zu bildet sie eine vorgeschobene, wenig abgestumpfte Spitze.

Kelch: ziemlich offen, bald mehr geschlossen, hartschalig, langgespitzt; sitzt in mäßig weiter und tiefer, von breiten Beulen umgebener Einsenkung.

Stiel: lang, dünn, holzig, sanft gebogen; sitzt flach vertieft, oft zwischen feinen Beulen fast obenauf.

Schale: glatt, etwas glänzend, vom Baume grün, in der Reife gelb, auf der Sonnenseite mattbräunlich gerötet, welche Röte im Liegen freundlicher, oft lackartig wird; olivengrün punktiert.

Fleisch: gelblichweiß, fein, schmelzend, saftreich, von erfrischendem, angenehmem, erhabenem, etwas zimtartig gewürztem Geschmack.

Kernhaus: stark hohlachsig; die mäßig geräumigen Kammern enthalten starke, braune, breit-eiförmige Kerne.

Reifezeit: Ende Dezember bis Februar. Spätes Pflücken und teilweises Freistellen der Früchte von den Blättern ist sehr zu empfehlen.

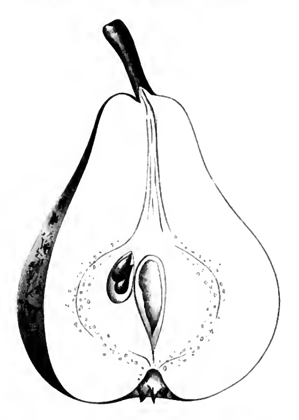
Baum: wächst kräftig; er gedeiht auf Wildling besser als auf Quitte und ist früh- und reichtragend. Er eignet sich zur Pyramide und zu Spalier.

Schnitt: lang, mit Anwendung des Ausbrechens und der Einschnitte über den Augen; man schone die Fruchtruten, um baldige Erträge zu erhalten.

Anm.: Eine vortreffliche Winterbirn; durch ihre schöne, freundliche Färbung eine sehr gute Markt- und Zierfrucht.



Reifezeit: Ende Dezember—Februar.



Regentin, Beurré d'Argenson, Passe Colmar.

Butterbirn, XI. (XII.) 1. (3.) b. * * ! †.

Jll. Hdb. Nr. 71; Lex. Dict. Nr. 731; Dec. Jard. fr. Nr. 120; Reutl. Kat. Nr. 153.

Synonyme: Passe Colmar suprême (Dubreuil), Argenson (Diel), Poire Passe Colmar (Decsne), Ananas d'hiver (Thompson), Preuls (Precels), Colmar (Diel), Dornige Colmar, Colmar épineux, Colmar souverain (Bivort u. a.).

Frucht: mittelgroß, länglich-kreiselförmig, oder abgestumpft-birnförmig; der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich plattrund wölbt, während sie nach dem Stiele zu eine sanfte Einbiegung macht und mit abgestumpfter Spitze endigt. Auf einer Seite läuft meist eine flache Furche vom Kelch bis zum Stiel.

Kelch: offen, oft verkümmert, kleinblätterig; sitzt in flacher Einsenkung, von Falten umgeben, die oft schwach über die Frucht verlaufen.

Stiel: mittellang, dick, holzig, braun, oft an der Spitze verdickt, meist schief neben einem Fleischwulste, oft aber auch ohne Absatz in die Frucht übergehend.

Schale: hellgrün, später gelblichgrün, sonnenwärts oft goldgelb, mit zahlreichen feinen Rostpunkten besetzt; auch Anflüge von Rost finden sich, besonders um Kelch und Stiel.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftvoll, schmelzend, von gewürztem, fein weinigem Zuckergeschmack.

Kernhaus: sehr klein, bisweilen hohlachsig; kleinkammerig, selten einige vollkommene Kerne enthaltend.

Reifezeit: Ende Dezember bis Februar. Es ist nötig, in warmen Lagen die Früchte bald einzuernten, weil sie sehr gerne vom Baume fallen.

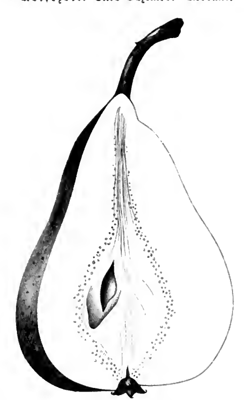
Baum: mittelstark wachsend, sich gerne verzweigend, Zweige schlank, gerne etwas überhängend; gedeiht auf Wildling gut, weniger gut auf Quitte und ist sehr fruchtbar, verlangt aber guten Boden und einen etwas geschützten Standort. Er eignet sich zu allen Formen.

Schnitt: kurz; man versehe zu schwache Formäste mit Leitstäben, die Fruchtruten bleiben sämtlich unbeschnitten.

Anm.: Die Regentin ist eine der besten Winterbirnen, von ausgezeichneter Güte.



Reifezeit: Ende Dezember—Februar.



Graf Canal, Comte Canal.

Grüne Langbirn, XI. 1. (2.) a. (c.) * * !

Ill. Hdb. Nr. 171; Reutl. Kat. Nr. 5.

Synonyme: Graf Canal von Malabaila (Dittrich, Hdb. der Obstkunde).

Frucht: mittelgroß, konisch-birnförmig; die größte Breite nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich flachrund wölbt; nach dem Stiele nimmt sie mit schlanker Einbiegung ab und geht oft ohne Absatz in den Stiel über.

Kelch: offen, sternförmig, bisweilen verstümmelt; sitzt fast obenauf oder in einer flachen, mit einigen Erhabenheiten umgebener Einsenkung.

Stiel: mittellang, stark, häufig etwas gekrümmt; sitzt obenauf, von Fleischbeulen umgeben.

Schale: vom Baume grasgrün, in der Reife grünlichgelb, manchmal etwas gerötet, an Kelch und Stiel sind oft Rostspuren zu bemerken.

Fleisch: weißgelb, um das Kernhaus etwas steinig, vollsaftig, schmelzend, von einem kräftigen, süßweinsäuerlichen, gewürzten Geschmack.

Kernhaus: länglich, oft unvollkommene Kerne enthaltend.

Reifezeit: Ende Dezember; hält sich bis Februar. Wenn die Früchte spät abgenommen werden, sind sie nicht leicht dem Welken unterworfen.

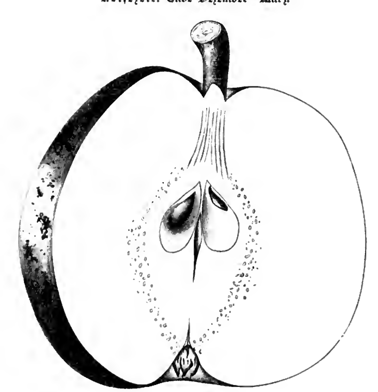
Baum: mittelstark wachsend, bildet schöne Pyramiden und trägt reichlich, verlangt aber guten Boden; er eignet sich zu Hochstamm, Pyramide und Spalier.

Schnitt: mittelstark; man schone beim Schnitt die Fruchtruten und entferne zu dicht stehende Äste, um dem Licht Eintritt in das Innere des Baumes zu gestatten.

Anm.: Eine recht gute Tafel- und Marktfrucht; als Pyramide in Hausgärten verdient sie häufige Anpflanzung.



Reifezeit: Ende Dezember—März.



Edel-Crassane, Passe Crassane.

Bergamotte, IX. (X.) 1. (3.) b. * *.

Pomol. Mtsschr. 1864, S. 161; Reutl. Kat. Nr. 98.

Synonyme: In Baltet's Auswahl wertvoller Birnsorten ist bei der Passe Crassane angeführt, daß das Illustr. Handbuch und de Liron not. pom. die Surpasse Crassane als Synonym citierten. Dies ist ein Irrtum, die Surpasse Crassane, Neue Crassane des Handbuchs ist eine schon ältere und geringere Birnsorte.

Frucht: ziemlich groß, plattrund, öfters auch rundlich, doch an Kelch und Stiel abgeplattet.

Kelch: halboffen, weit und groß; derselbe sitzt in einer engen, trichterförmigen Einsenkung.

Stiel: kurz, dick, bräunlich; etwas eingesenkt.

Schale: rauh anzufühlen, am Baume dunkelgrün, in der Zeitigung gelblich; mattgelbe und graue Punkte sind auf der Frucht zerstreut, ebenso finden sich einzelne Rostfiguren vor.

Fleisch: gelblich, sehr fein, schmelzend, saftreich und von sehr erhabenem, gezuckertem, mit einer herbfeinen Säure gemischtem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; die ziemlich großen Kammern enthalten meist vollkommene, schwarzbraune Kerne.

Reifezeit: Ende Dezember; hält sich bis in den März. Wie die meisten Winterfrüchte, so will auch diese lange am Baume hängen, da sie in den letzten Wochen des Oktobers noch auffallend wächst; die Früchte hängen sehr fest und werden nicht leicht vom Sturme abgeworfen.

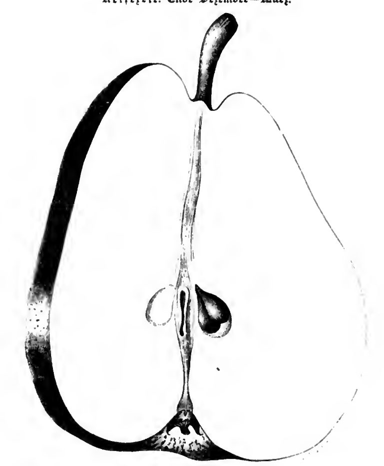
Baum: wächst kräftig, verzweigt sich gerne, wobei die Zweige in sehr spitzen Winkeln vom Stamme abstehen, der Baum bildet daher sehr schöne Pyramiden; er gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und ist sehr fruchtbar; er eignet sich zu jeder Form, besonders aber zur Spindelpyramide, verlangt guten Boden und warme Lage.

Schnitt: lang und abwechselnd kurz. Man erhalte die kurzen und verzweigten Fruchtruten; vorkommende Dornen werden abgeschnitten.

Anm.: Sehr wertvoll für warme Lagen.



Reifezeit: Ende Dezember—März.



Präsident Drouard, Président Drouard.

Apothekerbirn, XI. 1. (3.) a. b. * *.

Pomol. Mtsh. 1892, S. 1; Reutl. Kat. Nr. 745.

Synonyme: keine.

Frucht: groß bis sehr groß, länglich, ziemlich stark bauchig; der größte Breitedurchmesser ist gegen den Kelch zu, um den sich die Frucht flach zurundet; gegen den Stiel zu ziemlich stark verjüngt, in stumpfer Spitze endigend.

Kelch: offen, spitzblätterig, bisweilen sternförmig; ziemlich vertieft, von einzelnen, größeren Beulen umgeben.

Stiel: mittellang, holzig, wie eingesteckt, oft mit Fleischringeln umgeben; häufig durch einen Fleischwulst zur Seite gedrückt.

Schale: fein, glatt, glänzend, schön gelbgrün; zahlreich fein rostig punktiert, bisweilen etwas rostfleckig.

Fleisch: weißgelb, sehr saftreich, ums Kernhaus etwas körnig, ganz schmelzend, von angenehmem, fein gewürztem Geschmack.

Kernhaus: vollachsig; Kammern geschlossen, ziemlich viele große, hellbraune, längliche Kerne enthaltend.

Reifezeit: Ende Dezember bis März.

Baum: wächst kräftig, macht ziemlich lange, aufrechte Zweige von mittlerer Stärke; er gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und ist fruchtbar. Er eignet sich zu Pyramide, Spalier und Cordon.

Schnitt: mittellang; mäßiges Pincieren ist zu empfehlen und über zu schwachen Fruchttrieben sind Einschnitte zu machen.

Anm.: Eine durch Größe und Güte sich auszeichnende späte Winterfrucht.



Reifezeit: Januar—März.



Saint-Germain, Saint-Germain.

Grüne Langbirn, XII. 1. (3.) c. * * ! †.

Ill. Hdb. Nr. 166; Lex. Dict. Nr. 820; Dec. Jard. fr. Nr. 11; Reutl. Kat. Nr. 81.

Synonyme: St. Germain vert und St. Germain d'hiver (Willermoz), St. Germain doré (Biv. Alb.), Hermannsbirn (Diel).

Frucht: mittelgroß bis groß, länglich-birnförmig, manchmal lang-kegelförmig; der Bauch sitzt kelchwärts und es verjüngt sich die Frucht gegen den Kelch zu sehr stark.

Kelch: offen, klein, langgespitzt, auf stumpfer Spitze meist unbedeutend; mit Beulen umgeben.

Stiel: mittellang, stark, holzig; sitzt obenauf, meist schief, zwischen Beulen oder neben einem Fleischhöcker.

Schale: fein rauh, schön grasgrün, auf dem Lager gelblich werdend, mit starken Rostpunkten und etwas grauem Rost, besonders um den Kelch, bedeckt.

Fleisch: grünlichweiß, fein, schmelzend, sehr saftvoll, von erquickendem, sehr angenehmem, durch feine Säure gehobenem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Kammern geräumig, viele lange, dunkelbraune Kerne enthaltend.

Reifezeit: Anfang Januar; hält sich bis in den März.

Baum: wächst kräftig, wird mittelgroß; gedeiht auf Wildling wie auf Quitte, liebt aber einen kräftigen, tiefgründigen, feuchten, warmen Boden und geschützte Lage; er eignet sich besonders als Spalier an einer Mauer, sowie als Hochstamm und Pyramide in geschützter Lage. Unter ungünstigen Verhältnissen leidet der Baum gerne an Schorf und die Früchte an Fusicladium.

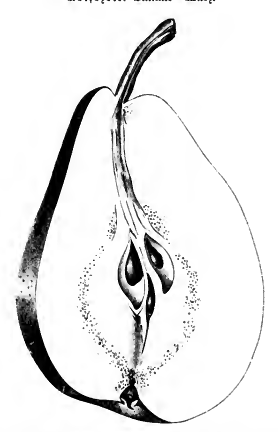
Schnitt: lang; man erhalte sämtliche Fruchtruten.

Anm.: Eine alte, bekannte und beliebte Tafelfrucht. In mit Mauern eingeschlossenen Gärten (Klostergärten) findet man die St. Germain häufig als Buschbaum ohne allen Schnitt angepflanzt, und trägt sie in dieser Form und Behandlung sehr schöne Früchte.

Die St. Germain gris und St. Germain panachée sind Spielarten obiger Sorte und sind in Form und Eigenschaften derselben ganz gleich.



Reifezeit: Januar—März.



Vauquelin's St. Germain, St. Germain Vauquelin.

Grüne Langbirn, XI. 1. (2. 3.) b. * * †.

Ill. Hdb. Nr. 513; Ler. Dict. Nr. 889; Reutl. Kat. Nr. 325.

Synonyme: Poire Vauquelin (Ler. Dict.).

Frucht: groß, oft sehr groß, bald länglich-birnförmig, bald mehr eirund, mittelbauchig, nach beiden Enden abnehmend.

Kelch: halboffen, kurzblätterig, außen gelbgrün, innen schwarzbraun; sitzt in ziemlich flacher, durch Beulen verschobener Einsenkung.

Stiel: mittellang, mäßig stark, holzig, grünbraun; sitzt obenauf wie eingedrückt, oft neben einem sich einseitig erhebenden Fleischhöcker.

Schale: etwas stark, graugrün, später gelbgrün, auf der Sonnenseite zuweilen leicht bräunlich gerötet; rostig punktiert, um Kelch und Stiel mehr oder weniger zusammenhängend graubraun berostet.

Fleisch: grünlichweiß, halbfein, meist schmelzend, saftreich, gezuckert, schwach säuerlich, angenehm parfümiert.

Kernhaus: besonders nach dem Kelche hin mit ziemlich starken Körnchen umgeben, hohlachsig; die mäßig großen Kammern enthalten meistens vollkommene, längliche, kaffeebraune Kerne.

Reifezeit: Anfang Januar; hält sich bis in den März. Die Früchte müssen lange am Baume hängen, um ihre guten Eigenschaften zu erlangen.

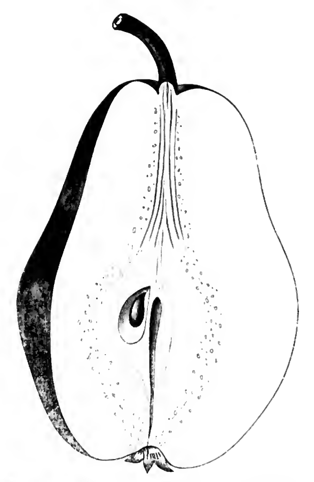
Baum: wächst kräftig, pyramidal; gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und ist überaus fruchtbar; er ist auf den Standort nicht empfindlich und eignet sich zu allen Formen.

Schnitt: mittelstark; man pinciere zu kräftig wachsende Triebe und zu lange Fruchtruten, schone dagegen die kurzen.

Anm.: Zur Anpflanzung in Hausgärten ist diese schätzbare, sehr gute Sorte zu empfehlen.



Reifezeit: Januar—März.



Späte Hardenpont, Beurré de Rance.

Apothekerbirn, XII. 1. (3.) c. * * †.

Ill. Hdb. Nr. 76; Lex. Dict. Nr. 250; Dec. Jard. fr. Nr. 84; Reutl. Kat. Nr. 162.

Synonyme: Poire de Rance (Decsne), Beurré de Rance (Lex. Dict.), Beurré de Noirchain (Prevost), Hardenpont de printemps, Bon-Chrétien de Rance, Hardenponts späte Winterbutterbirn (Diel).

Frucht: groß, oft sehr groß, birn- oder glockenförmig, an beiden Enden abgestumpft und im oberen Drittel bisweilen stark eingeschnürt.

Kelch: offen, hartschalig; sitzt in bald flacher, bald tieferer Einsenkung.

Stiel: lang, stark, holzig; sitzt obenauf oder vertieft zwischen Fleischhöckern.

Schale: etwas rauh, grün, später gelblichgrün oder auch grau bronziert, auf der Sonnenseite etwas bräunlich gerötet; zahlreiche, feine Rostpunkte und ausgedehnte Rostfiguren decken einen großen Teil der Frucht.

Fleisch: mattweiß, unter der Schale grünlich, halbfein, fast schmelzend, sehr saftreich, von angenehmem, süßem, durch eine pikante, feine Säure gehobenen Geschmack.

Kernhaus: von feinen Körnchen umschlossen, die bis zum Stiel und Kelch sich fortsetzen; die mittelgroßen Kammern enthalten schwarze, oft unvollkommene Kerne.

Reifezeit: Anfang Januar; hält sich bis März und noch länger. Ein Unterdrücken der zu dichtstehenden Früchte, ein spätes Abnehmen und ein Freistellen von den Blättern trägt viel dazu bei, denselben einen edleren Geschmack zu geben.

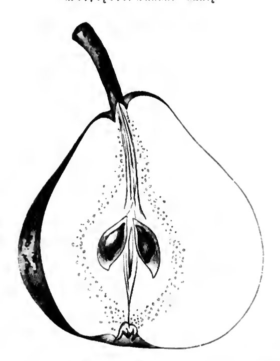
Baum: wächst sehr kräftig, wird aber doch nicht groß; er eignet sich seiner gebogenen und abstehenden Zweige halber weniger zur Pyramide als zu Spalier und Hochstamm; er verlangt stets eine geschützte Lage und etwas feuchten, warmen Boden, ist dann aber fruchtbar.

Schnitt: lang; man erziehe kurze wie lange Fruchtruten und hefte zu lange Fruchttriebe bei Spalieren sorgfältig an das Lattenwerk an.

Anm.: Die Sorte verdient in warmen Lagen der Anpflanzung.



Reifezeit: Januar—März.



Josephine von Mecheln, Josephine de Malines.

Butterbirn, X. (XI.) 1. (3.) c. * * ! †.

Ill. Hdb. Nr. 328; Pomol. Mtsh. 1882, S. 226; Ler. Dict. Nr. 602; Dec. Jard. fr. Nr. 281; Reutl. Kat. Nr. 498.

Synonyme: keine.

Frucht: mittelgroß, gedrückt kreiselförmig, fast rundlich, am Kelch abgeplattet, nach dem Stiele zu mehr oder weniger kreiselförmig.

Kelch: offen, kurzblätterig, hartschalig, braun; sitzt in ziemlich tiefer, jedoch enger, schüsselförmiger, meistens strahlig berosteter Einsenkung.

Stiel: mäßig lang, braun; in einer schwachen Vertiefung stehend, oft auch durch einen Fleischwulst zur Seite gedrückt, stets mit Rost umgeben.

Schale: gelbgrün, in lichtgelb übergehend, manchmal etwas gerötet, fein rostig punktiert; charakterisiert durch einen gräulichen oder hellzimtfarbigen Rost am Kelch und Stiel.

Fleisch: gelblichweiß, um das Kernhaus häufig lachsfarbig gerötet, sehr fein, schmelzend, überfließend von Saft, von weinsäuerlich-süßem und ausgezeichnetem, gewürzten Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; die mittelgroßen Kammern enthalten vollkommene, schwarzbraune Kerne.

Reifezeit: Anfang Januar; hält sich bis März. Ein frühes Pflücken ist ratsamer als ein zu spätes.

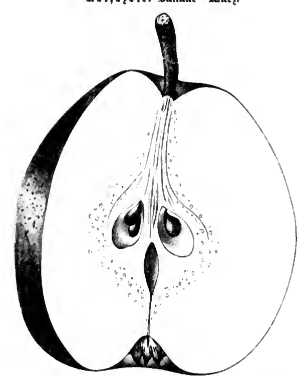
Baum: wächst ziemlich kräftig, verzweigt sich gerne und bildet etwas breite Pyramiden; er gedeiht auf Wildling, ist unbeständig auf Quitte, außer in sehr gutem Boden; er ist früh- und reichtragend und eignet sich zu Pyramide, Spalier und Cordon, zu Hochstamm in warmer Lage.

Schnitt: lang; sämtliche Fruchtruten bleiben unbeschnitten, da sie sehr gerne an ihrer Spitze zuerst Frucht ansetzen.

Anm.: Vorzügliche Tafelfrucht, die nie welk wird, was bei anderen so spät reifenden Birnsorten häufig der Fall ist.







Winter-Dechantsbirn, Doyenné d'hiver.

Butterbirn, XI. 1. (2. 3.) b. * * ! †.

Ill. Hdb. Nr. 77; Lex. Dict. Nr. 442; Dec. Jard. fr. Nr. 50; Reutl. Kat. Nr. 232.

Synonyme: Poire de Pentecôte (Decsne), Bergamotte de Pentecôte, Grüne Winter-Herrenbirn und Lauers englische Osterbutterbirn (Diel), Hildesheimer Winterbergamotte (Liegel).

Frucht: groß, gedrückt eirund, bisweilen fast walzenförmig, bauchig, an beiden Enden abgestutzt.

Kelch: halboffen, hartschalig, hornartig; Kelchblättchen nach innen gebogen, am Grunde etwas wollig; sitzt in tiefer und schmaler, von beuligen Falten umgebener Einsenkung.

Stiel: kurz, stark, fast fleischig, hellbraun, an der Spitze verdickt; sitzt in einer starken Vertiefung, oft von einem Fleischwulst zur Seite gedrückt.

Schale: dunkelgrün, später heller werdend, oft auf der Sonnenseite erdartig gerötet; mit zahlreichen, feinen, braunen Punkten bedeckt, die nur einzeln am Stiel und Kelch in Rostflecken übergehen.

Fleisch: gelblichweiß, fein, schmelzend, saftig, von erhabenem, süßweinsäuerlichem Geschmack.

Kernhaus: geschlossen; die engen Kammern enthalten wenig vollkommene, hellbraune Kerne.

Reifezeit: Anfang Januar; hält sich bis in den März. Ein spätes Pflücken der Früchte ist von doppeltem Wert, indem sie infolgedessen besser halten und an Qualität sehr gewinnen.

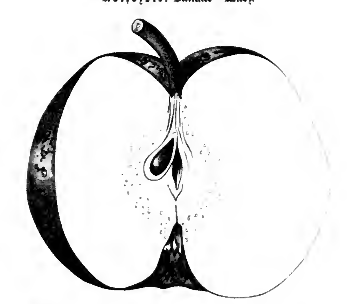
Baum: wächst kräftig; gedeiht auf Wildling wie auf Quitte, verlangt aber, wenn auf Quitte veredelt, guten Boden; er ist sehr fruchtbar, besonders in einem warmen und genügend feuchten Boden. Er eignet sich in geschützter Lage zu allen Formen, besonders aber zu Spalier an eine warme Mauer. Während der Blüte ist der Baum empfindlich und ist ein Schützen desselben zu dieser Zeit sehr zu empfehlen.

Schnitt: auf gutgestellte Augen; in Ermangelung von solchen breche man das mittlere abstehende Auge aus und wähle den besten Trieb, welcher aus den zwei demselben zur Seite stehenden Augen hervortreibt, zur Verlängerung des Astes; zu dichtstehende Zweige schneide man aus.

Anm.: Eine ausgezeichnete, haltbare Wintertafelbirn, auch auf den Obstmärkten sehr gesucht.



Reifezeit: Januar–März.



Olivier de Serres, Olivier de Serres.

Bergamotte, IX. 1. (3.) c. * * !

Ill. Hdb. Nr. 761; Ill. Mtsh. 1870, S. 233; Lex. Dict. Nr. 718; Reutl. Kat. Nr. 442.

Synonyme: keine.

Frucht: mittelgroß, in der Form etwas unregelmäßig, bald platt, bald rundlich, stets beulig; der Bauch sitzt in der Mitte und rundet die Frucht sich nach beiden Enden ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: fast geschlossen, hornartig, etwas eingeschnürt; sitzt in ziemlich weiter und tiefer Senkung, von einigen Beulen umgeben, die flach und breit sich über die Frucht hinziehen, ja an der schön gerundeten Frucht kaum noch bemerklich sind.

Stiel: mittellang, stark, holzig, bald gerade, bald gebogen; sitzt zwischen feinen Beulen etwas tief eingesenkt.

Schale: vom Baume mattgrün, später grünlichgelb oder gelb, ohne Röte; der größere Teil der Frucht ist bald mit zimtfarbigem, bald mit erdfarbigem Rost überzogen, welcher um Stiel und Kelch stärker auftritt; Punkte fein, durch den Rost wenig bemerklich.

Fleisch: gelblichweiß, oft etwas grünlichweiß, fein, dicht, beinahe schmelzend, saftreich, von angenehmem, gewürztem Zuckergeschmack.

Kernhaus: hohlachsig; die mäßig geräumigen Kammern enthalten meist vollkommene, schwarzbraune Kerne.

Reifezeit: Ende Januar; hält sich bis in den März. Ein spätes Pflücken ist zu empfehlen.

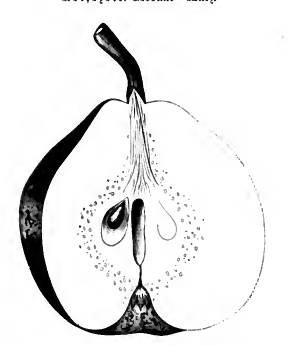
Baum: kräftig, gedrungen wachsend, breite Pyramiden bildend; er gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und ist sehr fruchtbar; er eignet sich zu jeder Form, besonders zu Spalier in geschützter Lage.

Schnitt: lang; man vermeide ein öfteres Pincieren und beachte die Fruchtruten.

Anm.: Die Olivier de Serres ist eine vortreffliche, reichtragende, späte Winterbirn, wohl die beste Winterbergamotte.



Reifezeit: Februar—März.



Fortunée, Bergamotte Fortunée.

Bergamotte, X. 3. c. * * ! †.

Ill. Hdb. Nr. 259; Lex. Dict. Nr. 523; Dec. Jard. fr. Liv. 4; Reutl. Kat. Nr. 312.

Synonyme: Fortunée de printemps (Lex. Dict.), Fortunée (Parmentier), Poire Fortunée (Decsne), Glücksbirn (Ill. Hdb. Nr. 259).

Frucht: mittelgroß, unregelmäßig dickbauchig, kurz abgestumpft; deutliche kantenartige Erhabenheiten ziehen sich über die Frucht hin und verschieben die Rundung; am Kelche flach abgerundet, nach dem Stiele zu stark eingebogen, mit kurzer, stumpfer Spitze endigend.

Kelch: klein, vertrocknet, mangelhaft; sitzt in enger, sehr tiefer, ungleicher und oft mit starken Beulen umgebener Einsenkung.

Stiel: mittellang, meist dick und stark; sitzt flach vertieft, mit einigen starken Falten umgeben.

Schale: rauh anzufühlen, gelbgrün, später dunkelgelb, fast ganz mit einem zimtartigen Rost überzogen, doch bleibt die gelbe Grundfarbe meist noch sichtbar.

Fleisch: weiß, zart, fast schmelzend, sehr süß, von sehr angenehmem, reich gewürztem, durch eine schwache, feine Säure erhabenen Geschmack.

Kernhaus: stark hohlachsig, mit nur feinen Körnchen umgeben; die kleinen Kammern enthalten oft unvollkommene Kerne.

Reifezeit: Februar bis März; die Frucht hält sich auch ohne zu welken bis in den Mai.

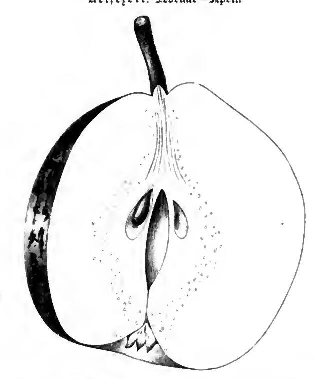
Baum: kräftig, pyramidal wachsend; gedeiht auf Wildling wie auf Quitte gut; fruchtbar; eignet sich zu jeder Form, besonders aber zur Spindelpyramide.

Schnitt: wenn auf Wildling veredelt, ziemlich lang; man beachte die Fruchtruten und schneide zu dicht stehende Zweige aus.

Anm.: Eine ausgezeichnet gute Winter- und Frühlingsfrucht.



Reifezeit: Februar—April.



Esperens Bergamotte, Bergamotte Esperen.

Bergamotte, X. 1. (3.) c. * *.

Ill. Hdb. Nr. 341; Lex. Dict. Nr. 113; Dec. Jard. fr. Nr. 158; Reutl. Kat. Nr. 461.

Synonyme: Poire Esperen (Decsne).

Frucht: mittelgroß, in der Form etwas veränderlich, rundlich, meist plattrund, oft auch etwas kreiselförmig, beulig.

Kelch: klein, unvollkommen; sitzt in enger, nicht selten von starken Beulen umgebener Einsenkung.

Stiel: mittellang, ziemlich stark, holzig, gerade oder wenig gebogen, oft knospig; sitzt in einer rundlichen, schwachen Vertiefung.

Schale: dick, rauh anzufühlen, grün, in der Reife gelblich werdend, mit vielen starken, graubraunen Punkten bedeckt, welche öfters mit Rostfiguren und Rostflecken untermengt sind.

Fleisch: weiß, schwach rötlich, sehr fein, schmelzend, saftreich; von ausgezeichnetem, aromatischem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig, von feinen Körnchen umgeben; Kammern mittelgroß, Kerne schwärzlich.

Reifezeit: Anfang Februar; hält sich bis April, oft bis Mai.

Baum: wächst kräftig, pyramidal, verzweigt sich gerne und trägt sehr früh und ungewöhnlich reich, bisweilen bilden die kugeligen Früchte ganze Büschel; gedeiht auf Wildling wie auf Quitte, liebt aber guten Boden; er eignet sich zu Pyramide, Spindelpyramide, Spalier und Cordon.

Schnitt: abwechselnd kurz und lang; man erhalte die Fruchtruten, da sie an ihrer Spitze gerne Frucht ansetzen.

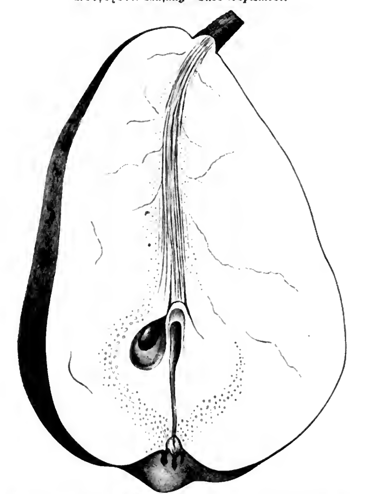
Anm.: Eine sehr edle, wertvolle Wintertafelbirn, deren Wert durch die lange Dauer noch wesentlich erhöht wird; zur häufigen Anpflanzung in Hausgärten zu empfehlen.



B. Früchte zur Tafelzierde.

Nr. 93. Kongreßbirn.

Reifezeit: Anfang–Ende September.



Kongreßbirn (Andenken an den Kongreß),
Souvenir du Congrès.

Apothekerbirn, IV. 2. *—* * †.

Jll. Hdb. Nr. 690; Jll. Mtsh. 1869, S. 3; Reutl. Kat. Nr. 118.

Synonyme: Souvenir du Congrès pomologique.

Frucht: sehr groß, beulig, unregelmäßig geformt; in Form einer William ähnlich.

Kelch: offen, hartschalig; Kelchblättchen aufrechtstehend, an den Spitzen zurückgeschlagen; sitzt in ziemlich weiter und tiefer Einsenkung mit starken Beulen umgeben, die sich flachkantig zum Bauche hinziehen.

Stiel: kurz, stark, holzig; sitzt zwischen Beulen etwas vertieft und oft durch Wulste zur Seite gebogen.

Schale: glatt, glänzend; am Baume gelblichgrün, in der Zeitigung schön gelb; auf der Sonnenseite lebhaft rot verwaschen und darin rot gestreift; Rost findet sich vereinzelt vor.

Fleisch: gelblichweiß, halbfein, saftreich, halbschmelzend, schwach muskiert.

Kernhaus: klein, hat keine hohle Achse; die verhältnismäßig kleinen Kammern enthalten wenige, braune, langeiförmige Kerne.

Reifezeit: Anfang bis Ende September. Die Frucht muß, wie viele Sommerfrüchte, sobald sie sich etwas färbt, vom Baume genommen und rasch verwendet werden, da sie in ihrer Reife sehr schnell vorübergeht und dann mehlig wird.

Baum: wächst kräftig, pyramidal, ist fruchtbar; eignet sich besonders zu Pyramide und Spalier; wächst auf Quitte schlecht.

Schnitt: ziemlich kurz; man erhalte die Fruchtruten und verjünge zu altes Fruchtholz, um es wieder neu zu beleben.

Anm.: Prachtvolle Dekorations- und gute Tafelfrucht.



Reifezeit: Anfang—Ende Oktober.



van Marum's Flaschenbirn, Van Marum.

van Marum's Flaschenbirn, Van Marum.

Flaschenbirn, VIII. 3. (2.) c. * † †. .

Ill. Hdb. Nr. 470; Lex. Dict. Nr. 887; Dec. Jard. fr. Nr. 168; Reutl. Kat. Nr. 51.

Synonyme: Calebasse Monstre (Lir. d'Airoles), Carafon, Calebasse carafon (Tougard), Poire van Marum (Decsne).

Frucht: außerordentlich groß, länglich-flaschenförmig; der Bauch sitzt nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich schön abrundet, nach dem Stiele verjüngt sie sich mit starker Einbiegung in eine kegelförmige Spitze.

Kelch: klein, oft fehlerhaft, kurz- oder langblätterig; sitzt in flacher, regelmäßiger oder mit Beulen besetzter Einsenkung.

Stiel: meist kurz und dick, oft fleischig und gekrümmt; sitzt in flacher, enger, oft beuliger Vertiefung.

Schale: grünlichgelb, auf der Sonnenseite schwach gerötet; fast ringsum bräunlich, oft goldfarbig berostet.

Fleisch; mattweiß, halbfein, halb schmelzend, wenig saftig, schwach gewürzt, mattsüß.

Kernhaus: vollachsig; Kammern geräumig, hellbraune, eirunde Kerne enthaltend.

Reifezeit: Anfang bis Ende Oktober. Es ist notwendig, daß die Früchte, sobald sie ziemlich ausgewachsen sind, gestützt werden, da sie sonst sehr gerne abfallen und nicht so groß werden.

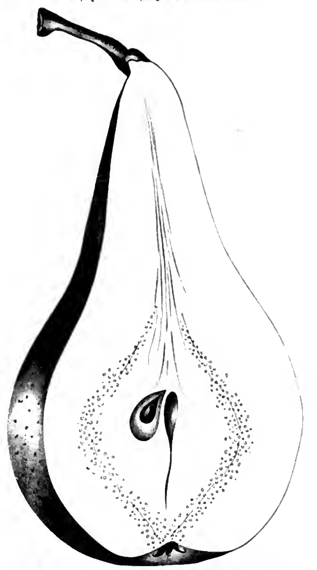
Baum: wächst mittelstark, kräftig auf Wildling, schwach auf Quitte; er ist sehr fruchtbar, verlangt aber eine windstille Lage; er eignet sich zur Pyramide, Spindelpyramide, zu Spalieren und Cordons.

Schnitt: kurz; das Pincieren ist meistens ganz zu entbehren.

Anm.: Eine prächtige Frucht für die Tafelzierde und für den Markt.



Reifezeit: Anfang—Ende Oktober.



König Eduard, Roi Edouard.
Schmalzbirn, VIII. 2. c. * †.
Ill. Hdb. Nr. 463; Lex. Dict. Nr. 609; Reutl. Kat. Nr. 242.

Synonyme: King Edward's (Lex. Dict.).

Frucht: sehr groß, länglich-birnförmig; der Bauch sitzt merklich mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich zurundet und fast gar nicht abstumpft; nach dem Stiele macht sie eine starke Einbiegung und lange, in den Stiel auslaufende Spitze.

Kelch: offen, hartschalig, aufrechtstehend; sitzt in flacher, enger Senkung, von einigen flachen Beulen umgeben, die breit und flach sich über die Frucht hinziehen und die Rundung oft verschieben.

Stiel: mittellang, stark; ohne Absatz in die Frucht übergehend.

Schale: vom Baume grasgrün, in der Reife nicht viel gelber; die Sonnenseite freundlich dunkelkarmesinrot gefärbt; zahlreich fein punktiert und hie und da etwas berostet.

Fleisch: grünlichgelb, grobkörnig, aber saftreich, von eigentümlichem, etwas herbem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; die kleinen Kammern enthalten kleine, ziemlich vollkommene Kerne.

Reifezeit: Anfang bis Ende Oktober, zuweilen schon Ende September. Die Früchte sind nach und nach zu ernten und vermittelst kleiner Brettchen oder durch Anbinden mit Fäden vor dem Abfallen zu schützen.

Baum: wächst ziemlich kräftig und ist fruchtbar; für Pyramide und Spalier geeignet; an seinen dicken, rötlichen Trieben und seinem großen, breiten Laube leicht kenntlich.

Schnitt: kurz; zu stark wachsende Triebe werden pinciert.

Anm.: Wegen Größe und Schönheit der Frucht als Tafelzierde zu verwenden.



Reifezeit: Mitte—Ende Oktober, Anfang November.



Williams Herzogin von Angoulême, Duchesse d'Angoulême de Williams.

Apothekerbirn, VIII. 1. b. * * †.

Ill. Hdb. Ergb. Nr. 886; Pomol. Mtsh. 1884, S. 129; Reutl. Kat. Nr. 206.

Synonyme: Pitmaston Duchesse (Hogg), Pitmaston Duchesse d'Angoulême (Downing), Pitmastons Herzogin (Lauche), Williams Duchesse (Pomol. Mtsh.).

Frucht: sehr groß, länglich-birnförmig, beulig und uneben.

Kelch: halboffen, kleinblätterig, aufwärtsstehend, hartschalig, braun, schwach filzig behaart; sitzt in einer sehr schwachen, glatten, ziemlich weiten Einsenkung.

Stiel: kurz, dick, holzig, hellbraun; sitzt etwas vertieft, wie eingesteckt.

Schale: glatt und fein, grünlich, in der Reife citronengelb, mit einzelnen zimtfarbigen Punkten; vom Stiele aus geht ein dünner, zimtfarbiger, strahliger Rost über die Stielhöhle hinaus, sonst sind Rostflecken sehr vereinzelt.

Fleisch: matt gelblichweiß, zart, halb schmelzend, saftreich, sehr wohlschmeckend, von etwas weinigem Geschmack.

Kernhaus: ziemlich groß, mit nur wenigen Körnchen umgeben, stark hohlachsig; Kammern geschlossen, nur wenige vollkommene Kerne enthaltend.

Reifezeit: Mitte Oktober bis Anfang November.

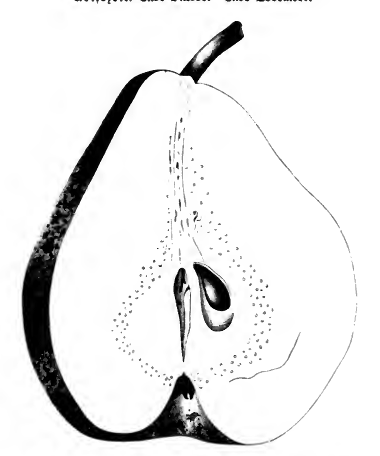
Baum: wächst kräftig; er gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und ist fruchtbar; er eignet sich zu Pyramide, Spalier und Cordon.

Schnitt: abwechselnd kurz und lang; man schone die Fruchtruten und verkürze sie erst, wenn sie Früchte getragen haben.

Anm.: Diese Frucht ist wegen ihrer Größe und Schönheit sowohl, wie wegen des vortrefflichen Geschmackes sehr beachtens- und häufig anpflanzungswert.



Reifezeit: Ende Oktober – Ende November.



Arenbergs Colmar, Colmar d'Arenberg.

Apothekerbirn, VII. 3. (2.) a. c. * * †.

Ill. Hdb. Nr. 145; Lex. Dict. Nr. 361; Dec. Jard. fr. Nr. 80; Reutl. Kat. Nr. 19.

Synonyme: P. Kartoffel (van Mons), P. d'Arenberg (Dec.).

Frucht: groß, oft sehr groß, bauchig-kegelförmig, oft sehr beulig, und ungleichhälftig; nach dem Kelche rundet sich die Frucht flach ab.

Kelch: offen, klein, häufig fehlend; in sehr enger, tiefer Einsenkung sitzend.

Stiel: mittellang, ziemlich stark, dunkelbraun; von Fleischbeulen umgeben.

Schale: lichtgrün, später citronengelb, hie und da mit etwas rötlichem Anflug; fein grün oder braun punktiert und mit mehr oder weniger zersprengtem, teilweise auch zusammenhängendem Rost bedeckt.

Fleisch: weißgelb, halbfein, halb schmelzend, mäßig saftreich, von angenehmem, gewürzten Geschmack.

Kernhaus: geschlossen; ziemlich große, längliche, schwarzbraune, zum Teil taube Kerne enthaltend.

Reifezeit: Ende Oktober bis Ende November. Um vollkommene Früchte zu erhalten, ist ein sorgfältiges Ausbrechen derselben gleich nach der Blüte zweckmäßig.

Baum: starktreibend; gedeiht auf Wildling wie auf Quitte; ist sehr fruchtbar, überträgt sich häufig auf Quitte. Er eignet sich gut zu Hochstamm in geschützter Lage, besonders auch zu Spindelpyramide, Spalier und Cordon.

Schnitt: mittellang, mit Anwendung von Einschnitten über unterdrückten Augen.

Anm.: Wertvolle Tafel- und Dekorationsfrucht.



Reifezeit: Ende Oktober—Ende November.



König Karl von Württemberg, Roi Charles de Wurttemberg.

Apothekerbirn, VII, 2. (3.) b. c. *—** †.

Pomol. Mtsh. 1886, S. 241; Reutl. Kat. Nr. 768.

Synonyme: keine.

Frucht: groß, oft sehr groß, stumpf-kegelförmig, stark beulig; der Bauch sitzt unterhalb der Mitte, nach dem Kelche zu rundet sich die Frucht ziemlich regelmäßig ab.

Kelch: halboffen, kleinblätterig, aufrechtstehend, meist aber unvollkommen; mitteltief eingesenkt, von schwachen Beulen umgeben.

Stiel: mittellang, verhältnismäßig sehr dünn, holzig, braun; zwischen Fleischauswüchsen wie eingesteckt, stark zur Seite gebogen.

Schale: vom Baume blaßgelb, später etwas dunkler gelb werdend, bisweilen auf der Sonnenseite lebhaft gerötet, häufig ohne Röte; mit großen, auffallenden, braunen Punkten sehr stark besetzt, welche sich häufig zu braunen Rostfiguren gruppieren.

Fleisch: weiß, halbfein, fast schmelzend, gezuckert, angenehm gewürzt.

Kernhaus: klein, von wenigen größeren Körnchen umgeben.

Reifezeit: Ende Oktober bis Ende November.

Baum: stark wachsend, schön pyramidal; er gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und ist bald- und reichtragend, auf Quitte veredelt, außerordentlich fruchtbar; er eignet sich zu allen Formen.

Schnitt: mittellang; zu starke Fruchtruten werden pinciert und gebrochen; kleinere bleiben unversehrt.

Anm.: Diese gute Tafel- und Dekorationsfrucht ist ein Sämling der Clairgeau und hat den Vorzug vor jener, daß sie auf Quitte weit besser gedeiht.



Reifezeit: Mitte November—Dezember.



General Tottleben, Général Tottleben.

Apothekerbirn, VIII. 1. (3.) a. c. * * †.

Ill. Hdb. Nr. 502; Ill. Mtsh. 1865, S. 34; Ler. Dict. Nr. 544; Reutl. Kat. Nr. 497.

Synonyme: keine.

Frucht: groß, oft sehr groß, unregelmäßig birnförmig, dick-bauchig.

Kelch: ziemlich groß und offen; die Blätter fehlen zum Teil, die vorhandenen sind ziemlich lang, aufliegend; Einsenkung flach, von leichten Erhabenheiten umgeben.

Stiel: sehr lang, dünn, meist gebogen, grün, am Ende braun; sitzt wie eingedrückt neben Höckern.

Schale: hellgrün, in der Reife grüngelb oder auch citronengelb; mit zahlreichen, feinen, grünen oder bräunlichen Punkten bedeckt; rostspurig.

Fleisch: gelblichweiß, häufig lachsrot gefärbt, fein, schmelzend, saftreich, von schwach gewürztem, gezuckertem Geschmack; sehr rasch vorübergehend.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Kammern eng, armsamig.

Reifezeit: Mitte November bis Dezember. Frühe Ernte der Früchte ist zu empfehlen; in der Obstkammer hat man sie gut zu überwachen.

Baum: von kräftigem Wuchs, Zweige überhängend; gedeiht auf Wildling wie auf Quitte, ist bald- und reichtragend. Er eignet sich zu Pyramide, Spalier und Cordon.

Schnitt: ziemlich lang; man pinciere zu kräftig wachsende Triebe und zu lange Fruchtruten, schone dagegen die kurzen.

Anm.: Eine sehr gute, schätzbare Sorte.




Reifezeit: Dezember—Juni.

Schöne Angevine, Belle Angevine.

Längliche Kochbirn, XII. 2. c. † †.

Jll. Hdb. Nr. 257; Ler. Dict. Nr. 80; Dec. Jard. fr. Nr. 114; Reull. Kat. Nr. 313.

Synonyme: Fälschlich Angora (Biv. Alb.).

Frucht: enorm groß, bauchig, länglich-birn- oder flaschenförmig; am Kelche stark abnehmend und nach dem Stiele sich, stark eingebogen, kegelförmig verjüngend.

Kelch: meist hornartig, halboffen, kurzblätterig; flach eingesenkt.

Stiel: sehr stark und lang, holzig, gebogen; sitzt obenauf.

Schale: mattgrün, später gelblich werdend; auf der Sonnenseite vom trüben Violettrot bis ins lebhafteste Karminrot gefärbt, je nach Standort und Unterlage des Baumes. Sie ist mit vielen bräunlichen Punkten bedeckt und um Kelch und Stiel rostspurig.

Fleisch: gelblichweiß, grobkörnig, rübenartig, von fadsüßem Geschmack.

Kernhaus: fast voll- oder auch hohlachsig; Kerne dunkelbraun.

Reifezeit: Dezember bis Juni.

Baum: wächst kräftig, auf Quitte veredelt fruchtbar, auf Wildling undankbar; er eignet sich nur für Zwerg- oder Spalierform und verlangt sonnigen Standort und guten, nahrhaften Boden.

Schnitt: lang; zu lange Fruchtruten werden pinciert und gebrochen.

Anm.: Die Schöne Angevine ist die größte und schönste Frucht zur Dekoration.



Alphabetisches Verzeichnis
der Birnsorten.

Anmerkung: In diesem Verzeichnis sind sowohl die deutschen als auch die französischen Namen, wie auch die Synonyme aufgeführt. Die Zahlen bedeuten die Nummern der Sorten, in deren Reihenfolge sie im Buch aufgeführt sind. Bei den französischen Namen, sowie bei den Synonymen ist durch ein = Zeichen auf die Nr. des richtigen Namens der Sorte verwiesen.

	Nr.
Admiral Cecile	57
Alexandre Hélie =	32
Alexandrine Douillard	50
Alpecker Steigbirn =	30
Amalie von Brabant =	74
Amandes Butterbirn	37
Amanlis Butterbirn	17
Amboise =	38
Amiral Cécile =	57
Ananasbirn	42
Ananas d'hiver =	81
Andenken an den Kongreß	93
Angevine, Schöne	100
Angora =	100
Argenson =	81
Archiduc Charles =	44
Arembergs Colmar	97
Auguste van Mons Soldat =	60
Bacheliers Butterbirn	61
Barnets William =	14
Baronin von Mello	56
Baronne de Mello =	56
Bartlet Williams =	14
Bartlett de Boston =	14
Belle Alliance =	75
Belle Angevine =	100
Belle épine fondante =	11
Belle d'Esquermes =	22
Belle des Flandres =	28
Belle de Jarnac =	79
Belle Julie =	32
Bergamotte d'Angleterre =	43
Bergamotte d'Avranches =	26
Bergamotte blanc d'été =	9
Bergamotte Espéren =	92
Bergamotte, Esperens	92
Bergamotte d'été =	9
Bergamotte Fortunée =	91
Bergamotte Gansel =	43
Bergamotte, Hildesheimer Winter= =	89
Bergamotte lucratif =	21
Bergamotte de Pentecôte =	89
Bergamotte, Sommer= =	9
Besi de Montigny =	41
Besi Van Orlé =	67
Beurré Amandé =	37
Beurré d'Albret =	27
Beurré d'Amanlis =	17
Beurré d'Amboise =	38
Beurré d'Arenberg =	74
Beurré d'Argenson =	81
Beurré Aurore =	25
Beurré Bachelier =	61
Beurré blanc =	31
Beurré de Blumenbach =	60
Beurré Bosc =	48
Beurré Boussoch =	20
Beurré Capiaumont =	25
Beurré Clairgeau =	54
Beurré Dalbret =	27
Beurré Davy =	28
Beurré Diel =	71
Beurré Durandeau =	46
Beurré de Ghelin =	40
Beurré Giffard =	4
Beurré gris =	38
Beurré gris, Sommer= =	13
Beurré de Grumkow =	53
Beurré d'Hardenpont =	74
Beurré d'Hardenpont d'hiver =	74
Beurré Hardy =	24

Nr.
Beurré incomparable = 71
Beurré de Ladé = 69
Beurré lucratif = 21
Beurré magnifique = 71
Beurré van Marum = 94
Beurré de Mérode = 20
Beurré Millet = 77
Beurré Napoléon = 58
Beurré de Nivelles = 80
Beurré de Noirchain = 87
Beurré d'oré = 38
Beurré Parmentier = 80
Beurré Picquery = 33
Beurré de Rance = 87
Beurré rouge = 43
Beurré rouge d'automne = 43
Beurré royale = 71
Beurré Six = 63
Beurré Spence = 28
Beurré Sterkmann = 75
Beurré superfin = 35
Beurré de Trois-Tours = 71
Beurré de Ulm = 30
Birn von Boutoc 7
Birn von Fontenay 22
Birn von Tongre 46
Blanche = 31
Blumenbachs Butterbirn 60
Bon Chrétien Napoléon = 58
Bon Chrétien de Rance = 87
Bon Chrétien Williams = 14
Bonne Louise d'Avranches = 26
Bonne de Malines = 76
Bonne Malinoise = 76
Bonne rouge = 43
Boscs Flaschenbirn 48
Boutoc = 7
Butterbirn, Amandes 37
Butterbirn, Amanlis 17
Butterbirn, Bachcliers 61
Butterbirn, Blumenbachs 60
Butterbirn, Capiaumonts Herbst- 23

Nr.
Butterbirn, Clairgeaus 54
Butterbirn, Colomas Herbst- 33
Butterbirn, Colomas Winter- = 76
Butterbirn, Dalbrets 27
Butterbirn, Diels 71
Butterbirn, Gellerts 24
Butterbirn von Ghelin 40
Butterbirn, Giffards 4
Butterbirn, Graf Sternbergs Winter- = 68
Butterbirn, Graue Herbst- 38
Butterbirn, Graue Sommer- = 13
Butterbirn, Grumkower 53
Butterbirn, Hardenponts späte Winter- = 87
Butterbirn, Hardenponts Winter- 74
Butterbirn, Hochfeine 35
Butterbirn, Holzfarbige 28
Butterbirn, Humbolds = 45
Butterbirn, von Labes 69
Butterbirn, Lauers englische Oster- = 89
Butterbirn, Liegels Winter- 68
Butterbirn, Millets 77
Butterbirn, van Mons 59
Butterbirn, Napoleons 58
Butterbirn von Nivelles 80
Butterbirn, Oberdiecks = 21
Butterbirn, Six's 63
Butterbirn, Sterkmanns 75
Butterbirn, Ulmer 30
Butterbirn, Weiße Herbst- 31

Calebasse d'Albret = 27
Calebasse Bosc = 48
Calebasse carafon = 94
Calebasse van Marum = 94
Calebasse monstre = 94
Capiaumont 25

Nr.
Carafon = 94
Chevriers de Stuttgart = 12
Christenbirn, Williams 14
Citron des Carmes = 2
Clairgeau de Nantes = 54
Clairgeaus Butterbirn 54
Clapps Favorite = 10
Clapps Liebling 10
Colmar d'Aremberg = 97
Colmar, Dornige = 81
Colmar épineux = 81
Colmar, Herbst- 34
Colmar musqué = 34
Colmar Nelis = 76
Colmar, Preecels = 81
Colmar, Preuls = 81
Colmar souverain = 81
Colomas Herbst-Butterbirn 33
Colomas Winter-Butterbirn = 76
Colomas köstliche Winterbirn = 68
Comperette 42
Comte Canal de Malabaila = 82
Crassane, Edel- 83
Cuisse Madame, Grosse = 3

Dalbrets Butterbirn 27
Dechantsbirn, Flons 73
Dechantsbirn, Liegels = 28
Dechantsbirn, Rote 43
Dechantsbirn, Rotgraue 43
Dechantsbirn, Sommer- = 9
Dechantsbirn, Vereins 49
Dechantsbirn, Winter- 89
Délices d'Angers = 55
Délices d'Hardenpont = 44
Délices d'Hardenpont d'Angers = 55
Délices d'Hardenpont belge = 44
Diels Butterbirn 71

Nr.
Docteur Jules Guyot = 15
Doktor Julius Guyot . 15
Doppelte Philippsbirn . 20
Dornige Colmar = . 81
Double Philippe = . 20
Douillard = ... 50
Doyenné blanc = . . 31
Doyenné Boussoch = 20
Doyenné du Comice = 49
Doyenné du Comice d'Angers = . . . 49
Doyenné d'été = . . 1
Doyenné Flon = . . 73
Doyenné d'hiver = . 89
Doyenné de Juillet = 1
Doyenné de Mérode = 20
Doyenné rouge = . . 43
Doyenné St. Michel = 81
Doyenné Sterkmanns = 75
Duchesse = ... 52
Duchesse d'Angoulême = 52
Duchesse d'Angoulême de Williams = . . 96
Duchesse de Brabant = 60

Edel-Crassane . . . 83
Eifersüchtige, Französische = ... 22
Epargne = ... 3
Epine d'été = . . . 23
Epine d'été de Bordeaux = ... 11
Epine d'été pointée = 23
Erzbischof Hons . . . 5
Erzherzog Karls Sommerbirn = . . . 13
Esperens Bergamotte . 92
Esperens Herrenbirn . 21
Esperine 29

Favorite de Clapp = 10
Feigenbirn von Alençon 62
Figue d'Alençon = . 62
Figue d'hiver = . . 62

Nr.
Flaschenbirn, Boscs . 48
Flaschenbirn, van Marums 94
Flemish Beauty = . 28
Flons Dechantsbirn . 73
Fondante des bois = 28
Fondante de Charneu = 39
Fondante du Panisel = 55
Fondante de Thirriot = 47
Forellenbirn 70
Fortunée 91
Fortunée Parmentier = 91
Fortunée de printemps = 91
Franz Madame = . . 3
Französische Eifersüchtige = ... 22
Französische Rousselet = 26
Frauenschenkel = . . 3
Fulvia Grégoire = . 79
Fulvia, Neue . . . 79
Fulvie, Nouvelle = . 79

Geißhirtenbirn, Stuttgarter 12
Geißhirtle = . . . 12
Gellerts Butterbirn . 24
General Tottleben . . 99
Général Tottleben = . 99
Giffards Butterbirn . 4
Glasbirn = ... 2
Graf Canal 82
Graf Sternbergs Winterbutterbirn = . . 68
Grain de Corail = . 70
Graue Herbst-Butterbirn 38
Graue Sommer-Butterbirn = ... 13
Grauer Isambert = . 38
Gresilier = ... 21
Grosse-Louise du Nord = 29
Grüne Sommer-Magdalene 2
Grüne Winter-Herrenbirn = ... 89

Nr.
Grumkower Butterbirn 53
Gute Graue 13
Gute Luise von Avranches 26

Hardenpont de printemps = ... 87
Hardenpont, Späte . . 87
Hardenponts Leckerbissen 44
Hardenponts Winter-Butterbirn 74
Helene Gregoire . . . 36
Herbst-Colmar . . . 34
Hermannsbirn = . . 85
Herrenbirn, Esperens . 21
Herrenbirn, Grüne Winter = ... 89
Herzogin von Angoulême 52
Herzogin von Angoulême, Williams 96
Hildesheimer Winter-Bergamotte = . . . 89
Hochfeine Butterbirn . 35
Holzfarbige Butterbirn 28
Hubard = ... 17
Humbolds Butterbirn = 45

Jalousie de Fontenay = 22
Josephine des Malines = 88
Josephine von Mecheln 88
Isembart = ... 38
Juli-Dechantsbirn . . 1
Julie, Schöne . . . 32
Jutjes Birn = . . . 13

Kaiser Alexander = . 48
Kaiserbirn = . . . 31
Kaiser-Krone = . . . 48
King Edwards = . . 95
König Eduard . . . 95
König Karl von Württemberg 98
Köstliche von Charneu . 39
Komperette 42
Kongreßbirn 93

Nr.
Kopertscher = . . . 68
Kopertscher fürstliche Tafelbirn = . . . 68
Kronprinz Ferdinand von Österreich = . . . 74

Labes, von, Butterbirn 69
Leckerbissen von Angers 55
Leckerbissen, Hardenponts 44
Lectier-Birn, Die . . 66
Leon Gregoire . . . 72
Liebling, Clapps . . 10
Liegels Dechantsbirn = 28
Liegels Winter-Butterbirn 68
Louis Dupont = . . 33
Louise bonne d'Avranches = ... 26
Luise, Gute von Avranches 26

Madame Favre . . . 18
Madame Treyve . . 16
Madame Verté . . . 78
Madeleine = . . . 2
Madeleine, Grosse = 3
Madeleine, Petite = 2
Magdalene, Grüne Sommer- 2
Mailänderin, Große grüne = ... 58
Margaretenbirn, Grüne = 2
Marie Louise = . . 45
Marie Louise nouvelle = 45
Marie Luise 45
van Marum = . . 94
van Marums Flaschenbirn 94
Meuris, Winter . . . 64
Milan blanc = . . . 9
Millets Butterbirn . . 77
Mondhallardbirn . . . 11
Monsallard = . . . 11
Monseigneur des Hons = 5
van Mons Butterbirn 59

Nr.
van Mons Leon Leclerc = ... 59
Mouille bouche = . 31
Mouille bouche d'été = 9
Mundnetzbirn, Runde . 9
Muskierte Regentin . 34

Napoléon I = . . . 58
Napoleons Butterbirn . 58
Nec plus Meuris = . 64
Nelis d'hiver = . . 76
Nelis, Winter . . . 76
Neue Fulvia 79
Neue Poiteau . . . 51
Nouveau Poiteau = . 51
Nouvelle Fulvie = . 79

Oberdiecks Butterbirn = 21
Olivier de Serres . . 90

Passe Colmar = . . 81
Passe Colmar d'automne = ... 34
Passe Colmar musqué = 34
Passe Colmar suprême = 81
Passe Crassane = . 83
Petite Madeleine = . 2
Pfirsichbirn 6
Philipp Goes = . . 56
Philippsbirn, Doppelte 20
Pitmaston Duchesse = 96
Poire Amanlis = . . 17
Poire d'Ananas = . 42
Poire d'Ange = . . 7
Poire d'Aremberg . . 97
Poire Aurore = . . 25
Poire Bachelier = . 61
Poire Belle Alliance = 75
Poire Beurré = . . 38
Poire Bonne Malinoise = 76
Poire Bosc = . . . 48
Poire de Charneu = 39
Poire Clairgeau = . 54
Poire du Comice = . 49

Nr.
Poire Dalbret = . . 27
Poire Davy = . . . 28
Poire Délices d'Angers = 55
Poire Desse = . . . 7
Poire Diel = . . . 71
Poire Double Philippe = 20
Poire Doyenné = . . 31
Poire des Esparonnais = 52
Poire Esperen = . . 92
Poire Figue = . . . 62
Poire Fondante des bois = ... 28
Poire de Fontenay Vendée = . . . 22
Poire Forelle = . . 70
Poire Fortunée = . 91
Poire Giffard = . . 4
Poire Glou morceau = 74
Poire Gonlou morceau = 74
Poire grise bonne = 13
Poire de Grumkow = 53
Poire Hardy = . . 24
Poire His = . . . 56
Poire de Jersey = . 26
Poire de Juillet = . 1
Poire Kartoffel = . . 97
Poire le Lectier = . 66
Poire Lègipont = . . 39
Poire Liard = . . . 58
Poire Louise bonne d'Avranches = . . 26
Poire Marie Louise Délcourt = ... 45
Poire van Marum = . 94
Poire Mélon = . . . 71
Poire Milan blanc = 9
Poire Van Mons = . 59
Poire de Montigny = 41
Poire Napoléon = . . 58
Poire Passe Colmar = 81
Poire Pêche = . . . 6
Poire de Pentecôte = 89
Poire de Rance = . 87
Poire de St. Germain = 85

	Nr.
Poire du Seigneur =	21
Poire Six =	63
Poire de Soldat =	60
Poire de Stuttgart =	12
Poire de Tongres =	46
Poire truitée =	70
Poire des Urbanistes =	33
Poire Williams =	14
Poiteau, Neue	51
Poiteau, Nouveau =	51
Präsident Drouard	84
Precels Colmar =	81
Président Drouard =	84
Preuls Colmar =	81
Princière =	68
Punktierter Sommerdorn	23
Regentin	81
Regentin, Muskierte	34
Retour de Rome =	51
Roi Edouard =	95
Roi Charles de Wurtemberg =	98
Roi Jolimont =	1
Rosteizer =	8
Rostiezerbirn	8
Rote Dechantsbirn	43
Rotgraue Dechantsbirn	43
Rousselet, Französische =	26
Rousselet de Stuttgart =	12
Runde Mundnetzbirn	9
Saint-Germain	85
Saint-Germain d'hiver =	85
Saint-Germain doré =	85
Saint-Germain Vauquelin	86
Saint-Germain vert =	85
Saint-Michel d'été =	1
Schmelzende von Thirriot	47
Schöne Angevine	100
Schöne Julie	32
Seigneur, du =	21
Seigneur d'Esperen =	21
Serrurier d'automne =	33
Six's Butterbirn	63
Soldat-Laboureur =	60
Sommer-Bergamotte =	9
Sommerbirn, Erzherzog Karls =	13
Sommer-Dechantsbirn =	9
Sommerdorn, Punktierter	23
Souvenir du Congrès =	93
Souvenir du Congrès pomologique =	93
Souvenir de Madame Treyve =	16
Späte Hardenpont	87
Sparbirn	3
Steigbirn, Alpecker =	30
Sterkmanns Butterbirn	75
Stuttgarter Geißhirtenbirn	12
Suprême Coloma =	68
Tafelbirn, Kopertscher fürstliche =	68
Tombe de l'amateur =	51
Tongres, de =	46
Triomphe des Ardennes =	47
Triomphe de Jodoigne =	67
Triomphe de Vienne =	19
Triumph von Jodoigne	67
Triumph von Vienne	19
Ulmer Butterbirn	30
Urbaniste =	33
Van Marum =	94
van Marums Flaschenbirn	94
van Mons Butterbirn	59
van Mons Léon Leclerc =	59
Vauquelins Saint-Germain	86
Vereins Dechantsbirn	49
von Lades Butterbirn	69
Waterloo =	39
Weiße Herbst-Butterbirn	31
Wildling von Montigny	41
Wilhelmine =	17
William =	14
Williams Christenbirn	14
Williams Herzogin von Angoulême	96
Winterbirn, Colomas köstliche =	68
Winterbirn, Grumkower =	53
Winter-Dechantsbirn	89
Winter-Meuris	64
Winter-Nelis	76
Zephirin Gregoire	65

Empfehlenswerte Schriften
für
Gartenfreunde, Landwirte, Gärtner u. s. w.
aus dem Verlag von
Eugen Ulmer in Stuttgart.

Vollständiges Handbuch der Obstkultur. Von Dr. Ed. Lucas. 3. Aufl., neu bearbeitet u. wesentlich vermehrt von Fr. Lucas, Direktor des Pomol. Instituts Reutlingen. 500 Seiten mit 319 Holzschnitten. In illustriertem Umschlag gebunden mit Leinwandrücken. Preis Mk. 6. —.

Auf 500 Seiten gr. 8⁰ giebt dieses, soeben in dritter Auflage erschienene, von berufenster Feder bearbeitete und beträchtlich erweiterte Werk Belehrung und Aufschluß über alles, was den Obstbau betrifft. (**Baumzucht, Baumschnitt, Baumpflege, Baum- und Obstschutz, Kultur des Beerenobstes, Obsternte, Obsthandel, Obstverwertung** u. s. w.; der Obstbau im **Garten**, auf dem **Felde**, im **Wald**, an **Straßen, Eisenbahndämmen** 2c.) Der Abschnitt „**Pomologie**“ giebt des weiteren eine kurze Anleitung zum Bestimmen der Obstsorten, zur Einführung in die **Systemkunde** eine **Auswahl** der zur Anpflanzung **empfehlenswertesten Obstsorten**, und der in dieser **dritten Auflage ganz neu hinzugekommene theoretische** Teil einen Abriß über die **Lehre von der Gestalt** und dem **innern Bau** der Obstpflanze, über die **Lebenserscheinungen** des Obstbaums, den **Boden**, die **Düngung** 2c. in klarer verständlicher Sprache, so daß das Buch für jeden Obst- und Gartenfreund einen durchaus **zuverlässigen Ratgeber** bildet.

Die Lehre vom Baumschnitt für die deutschen Gärten bearbeitet von Dr. Ed. Lucas. Sechste, umgearbeitete und vermehrte Auflage von Fr. Lucas. Mit 4 lithographierten Tafeln und 237 Holzschnitten. Preis broschiert Mk. 6.—. Elegant in Leinwand gebdn. Mk. 6. 80.

Die vorliegende **sechste, vollständig umgearbeitete und reich vermehrte Auflage** — die Abbildungen allein um 50 Holzschnitte — hat neben sorgfältigster Berücksichtigung aller seit Erscheinen der letzten Auflage auf dem betreffenden Gebiete aufgetretenen Neuerungen eine solch gründliche Neubearbeitung gefunden, daß dieses, wie die Erfahrung lehrt, seither schon zum eigentlichen **Vademecum für den deutschen Baumzüchter und Gartenfreund** gewordene Buch, sich jetzt in womöglich noch erhöhtem Maße als sicherer Führer auf dem Gebiete des Baumschnittes und der mit ihm zusammenhängenden weiteren Zweige des Obstbaues erweisen wird.

Einleitung in das Studium der Pomologie für angehende Pomologen und Freunde der Obstkunde und Obstzucht von Dr. Ed. Lucas. Mit 82 Holzschnitten. Preis M. 6. —. Elegant geb. M. 7. —.

Inhalt: I. Allgemeine Einleitung. II. Aufzählung der Obstbaumarten. III. Allgemeine Merkmale der Obstgehölze. IV. Allgemeine Merkmale der Obstfrüchte. V. Spezielle Merkmale. VI. Die Klassifikation für die einzelnen Obstsorten. Spezielle Aufzählung der verschiedenen Systeme. VII. Das Bestimmen unbekannter Obstsorten.

Kurze Anleitung zur Obstkultur. Ein Leitfaden bei Vorträgen über Obstbau von Dr. Ed. Lucas. Achte Auflage. Bearbeitet von Fr. Lucas. Mit 4 lithogr. Tafeln Abbild. und 32 Holzschn. Preis Mk. 1. 60. — In Halbleinwand geb. Mk. 1. 85. Partiepreis von 12 Exemplaren an brosch. Mk. 1. 40., in Halbleinwand geb. Mk. 1. 65.

Das rasche Erscheinen acht starker Auflagen spricht am besten für die Gediegenheit dieses allgemein als vorzüglich anerkannten Buches.

Der landwirtschaftliche Obstbau. Allgemeine Grundzüge zu rationellem Betriebe desselben von Theodor Nerlinger u. Karl Bach. Dritte wesentlich verbesserte Auflage von K. Bach, Landwirtsch.-Inspektor. Mit 84 Holzschn. Preis Mk. 2. 80. In Partien von 12 Exemplaren an Mk. 2. 50. Preis des Einbandes in Halb-Leinwand 25 Pf.

Ein von der Kritik allgemein als vortrefflich bezeichnetes Buch, das sich in Lehranstalten, wie auch für den Selbstunterricht aufs beste bewähren wird.

Verlag von Eugen Ulmer in Stuttgart.

Populäre Pflanzenphysiologie für Gärtner. Ein Ratgeber bei Ausführung der praktischen Arbeiten, wie auch ein Leitfaden für den Unterricht an Gärtnerlehranstalten. Von Prof. Dr. Paul Sorauer. Mit 33 Abbildungen. Preis M. 4. 50. In Halbleinwand geb. M. 4. 85.

Die Schrift entwickelt die Grundsätze, nach denen der Pflanzenzüchter verfahren muß, um seine Arbeiten rationell auszuführen. Sie behandelt dabei nicht nur eingehend und in möglichst gemeinverständlicher Sprache die Lehre vom Leben des Pflanzenkörpers, sondern sie giebt auch, gestützt auf die Lehren der Wissenschaft, Aufschluß darüber, wie die in der Praxis anzuwendenden Arbeiten ausgeführt werden müssen, um die zu erstrebenden Ziele zu erreichen.

Das Beerenobst, seine Kultur, Fortpflanzung und Benutzung. Von H. Maurer, Großh. Hofgärtner in Jena. 2. Aufl. Mit 14 lith. Tafeln (91 Abb.) u. 14 Holzschn. Preis M. 3. 50. Mit Leinwandrück. M. 3. 90.

Dieses Buch bietet den Tausenden von Gartenbesitzern, die dieses Kleinobst in größerem oder kleinerem Umfange kultivieren, nicht nur die zuverläßigsten Kulturangaben, sondern auch eine sorgfältige Auswahl der empfehlenswertesten Sorten zu den verschiedensten Nutzungszwecken.

Anleitung zur Obsttreiberei. Von W. Tatter, Kgl. Oberhofgärtner in Herrenhausen bei Hannover. Mit 72 Holzschnitten. Preis M. 7. —. Elegant in Leinwand geb. M. 8. —. Auszug hieraus u. d. T.: **„Das Wichtigste aus der Obsttreiberei."** Kart. M. 1. —.

Das Obst und seine Verwertung. Von Fr. Lucas, Direktor des Pomolog. Instituts in Reutlingen. Mit 165 in den Text gedruckten Abbildungen. 372 Seiten gr. 8°. Eleg. geb. mit Leinwandrücken M. 6. —.

Das Buch giebt eine erschöpfende, von sachkundigster Hand geschriebene Anleitung zu einer rationellen Verwertung des Obstes (Dörren; — Bereitung von Obst- und Beerwein, Schaumwein, Liköre, Fruchtsäfte; — Mus- und Geléebereitung; — Konservieren [Einmachen] der Früchte ꝛc.), ferner Ratschläge zur Ernte des Obstes, zur Behandlung der Frucht nach der Ernte, zum Versand und zur Verpackung der Frucht, zur Aufbewahrung des Obstes während des Winters u. s. w.

Die Obst- und Gemüseverwertung für Haushaltungs- und Handelszwecke. Eine Anleitung zur nutzbringenden Verwertung unserer Obst- und Beerenfrüchte zu Wein, Säften, Likören, Musen, Gelées, Pasten und zu Dörrprodukten, sowie zum Konservieren der Gemüse. Mit kurzen, jeder Obst- und Gemüseart vorangehenden Anweisungen zur Kultur der betreffenden Nutzpflanzen und Aufzählung der besten Sorten von H. Timm. Mit 45 Holzschnitten. Preis eleg. kart. Mk. 3. 60.

Die Verarbeitung und Konservierung des Obstes und der Gemüse. Von Karl Bach, Vorstand der Großherzogl. Obstbauschule in Karlsruhe. Mit 51 Holzschnitten. Karton. mit Leinwandrücken Mk. 3.—.

Die Obstweinbereitung mit besonderer Berücksichtigung der Beerenobstweine und Obstschaumwein-Fabrikation. Von Dr. M. Barth. 3. Auflage. Mit 20 Holzschn. Preis Mk. 1.—.

Der Johannisbeerwein und die übrigen Obst- und Beerenweine. Nebst Angaben über die Kultur des Johannisbeerstrauches. Von H. Timm. 2. Aufl. Mit 73 Abbildungen. Preis eleg. geb. Mk. 3. —.

Die Fruchtliköre. Eine Anleitung zur Herstellung sämtlicher Fruchtliköre, des Maitranks, sowie der Fruchtbowlen. Von H. Timm. Mit 21 Abbildungen. Preis geb. Mk. 1. 20.

Fruchtliköre können im Haushalt sehr leicht hergestellt werden, sie sind ebenso wohlschmeckend als die käuflichen und kommen pro Flasche auf nicht mehr als 40—50 Pf. zu stehen.



t.

Obstb … Berücksichtig. … in-Fabrikation. … Aufl. Pr. 1 ℳ.

Die … Ba … alt von Karl

Pferd … Fehler. Acht … r. A. v. Rueff. … au … auf Leinwand

Pflan … und Wiesen- … Abbildungen. … ge … Auflage. Um- … Gr … bg. Instituts zu … au … Wandtafel- … 9.

Die … Sc … Di … ild. Von Ed. … eleg. kart. 6 ℳ. … 9 ℳ.

Die … Ur … un … Pr … faden für den … zum Selbst- … ule Meinersen.

Pflan … chädigungen … chen Kultur- … ke … zu ihrer Er- … Dr … c. Von Prof. … ℳ. 10.20.

Wa … Ka … v. … aubenkrankb.; … Prof. Dr. W. … gez. 11 ℳ.

Zeit … Pf … hr … tinteressen des … l. Kommission, … ationen ℳ. 15.

Empfohl … Domäne … dwirtschaft, … ministerium.

Pflan … Ab … landwirtsch. … iederen landw. … Aufl. Mit 120

Kur … Pf … lwirtschaftl. … gsschulen von Dr. C. Weber. Steif brosch. mit weiss Papier zum Eintragen von Zeichnungen durchschossen. Preis 50 pf. In Partien von 25 Exempl. an zu 45 pf.

Pflanzenphysiologie. **Populäre Pflanzenphysiologie für Gärtner.** Ein Ratgeber bei Ausführung der praktischen Arbeiten, wie auch ein Leitfaden f. d. Unterricht an Gärtnerlehranstalten. Von Prof. Dr. Paul Sorauer. Mit 33 Abbildungen. Preis 4 ℳ. 50 pf. — In ½ Lwd. geb. 4 ℳ. 85 pf.

Physik. **Leitfaden für den Unterricht in der Physik** an Ackerbauschulen und landwirtschaftl. Winterschulen, von Dr. C. Weber, Lehrer der Naturwissenschaften an der landw. Lehranstalt zu Hohenwestedt, Holstein. Mit 170 Abbildungen. Preis kart. mit Leinwandrücken ℳ. 2.75. In Partien von 12 Exempl. an ℳ. 2.40.

Verla

Rindvi ... nd lh. ld.

Eleg.

Taxati ... n 2 .)

Tierär ... e- e- ng l-

der hep

Merk Rei inne Sch ... n n er

Tierzu ... n. ll- n

12

Spezi Lehr Verd ... w. in

Waldb ... r- f.

Weide ... n. n.

Weinba ... n. h. o.

Der V ... nd Pflege. Von J. B. Müller, kgl. württ. Hofgärtner in der Wilhelma, und M. Lebl, Fürstl. langenb. Hofgärtner. Mit 52 Holzschn. Preis 2 ℳ.

Weinbereitung. Die Bereitung, Pflege und Untersuchung des Weines besonders für Winzer, Weinhändler u. Wirte. Von Geh. Hofrat Prof. Dr. J. Nessler in Karlsruhe. 6. Auflage. Mit 36 Holzschn. Preis 6 ℳ. Eleg. in Halbfranz. geb. 7 ℳ. 30 pf.

Zeichenunterricht. Vorlagen für gärtnerisches Planzeichnen. Von A. Lilienfein, Landschaftsgärtner. 17 Tafeln mit Text. In Mappe. Preis 5 ℳ.

Vorlagen für landwirtschaftliches Zeichnen, für Lehranstalten etc. Von G. Heid, C. Heinrich, M. Rumpel, H. Zeeb. 33 Tafeln in Mappe, mit Text. Preis 7 ℳ. 50 pf.

Daraus apart:

I. Elementares Linearzeichnen und geometrische Aufnahmen. 14 Blatt. Preis 3 ℳ.
II. Vorlagen für landw. Meliorationen, Plan- und Kulturzeichnen. 9 Blatt. Preis 3 ℳ.
III. Landwirtschaftliches Bau- und Gerätezeichnen. 10 Blatt. Preis 2 ℳ. 50 pf.

Vorlagen zum Zeichnen von Gartenplänen. Zunächst für die Zöglinge des Pomol. Instituts in Reutlingen und ähnlicher Lehranstalten, sowie auch für den Selbstunterricht. 2. vermehrte Auflage. 20 lithographierte Tafeln, worunter 2 koloriert. Mit Text. Preis eleg. kart. 2 ℳ.

☞ **Ausführliche Kataloge über meinen sämtlichen Verlag stehen gratis und franko zu Diensten.**

